

Pain d'épices -

250 gr de farine → dont 125 gr de blé et 125 gr de sarrasin
100 gr de beurre très mou (mais **pas fondu**)
130 gr de sucre → dont 60 gr de sucre semoule et 35 gr de sucre roux clair
et 35 gr de sucre roux très foncé
et un peu de sucre vanillé

3 **bonnes** cuillères à soupe de miel **liquide (env 125 gr)**

1 oeuf

12 cl de lait (= 120 grammes) ou mi lait / mi crème liquide entière

1 càs de rhum

1 cuillère à café bien pleine d'épices (épices de pain d'épices) :

Vous pouvez acheter ces épices en petit sachet dans le magasin
spécialisé pour la pâtisserie rue Plantagenet)

1 bonne cuillère à café de bicarbonate alimentaire

Mettez en plus pour un pain d'épice de luxe et TRES goûteux : **très finement coupé !!**

-écorces d'oranges

-gingembre **confit**

-Noisettes légèrement torréfiées (une ou 2 poignées)

-D'autres fruits confits s'il y en a.

Sucre en gros grains à **mettre dessus**

1. préchauffer le four à **150 °C**
2. Chauffer le lait doucement, puis **HORS** feu y faire fondre **le miel et le sucre**
3. mélanger la farine, le bicarbonate alimentaire, les épices, le beurre mou : **bien mélanger** pour que le mélange devienne **très poudreux**, le beurre sera alors bien aggloméré à la farine..
4. y verser le mélange lait/miel/sucre : bien mélanger
5. y mélanger les fruits confits (s'il y en a) – bien répartir en touillant pour que les fruits confits ne collent pas ensemble.
6. Ajouter l'œuf, bien mélanger.
7. préparer du papier sulfurisé, et le déposer dans un moule à cake puis bien beurrer. (pinceau et beurre mou)
8. y verser la pâte préparée
9. saupoudrer royalement avec le sucre en gros grains
10. mettre au four 1 heure (**sans ouvrir le four**). Piquer rapidement pour voir s'il est cuit, **éventuellement le laisser 5 (ou 10) min. de plus dépendant des fours** si la pâte colle encore au couteau. **Surveiller à la fin pour pas qu'il devienne trop foncé ou brûlé !**
11. **éteindre le four et entrouvrir le four avec un petit torchon, attendre 10 minutes avant de l'ouvrir entièrement, puis ...**

12. sortir du four, sortir du moule par le papier, **attendre 10 min**, enlever le papier délicatement, **attention c'est fragile quand il est chaud !!**
13. laisser totalement refroidir avant de le déguster.

Le pain d'épices peut accompagner le foie gras ou tout simplement avec le café ou le thé.

Il est possible de passer les tranches dans un grille-pain avant. (pas trop chaud !)

Paillassons aux poireaux

Prép. : 10 min.

cuisson : 30 min. (dont repos : 10 min.)

Pour 4 à 6 personnes (12 paillassons)

3 pommes de terre moyennes

2 poireaux

1 gousse d'ail

4 œufs

1 pincée de paprika

6 c. à s. d'huile

sel, poivre

Préparation :

1. Epluchez, lavez, essuyez et réduisez en filaments les pommes de terre à la râpe à gros trous. Recouvrez-les avec un torchon.
2. Lavez et émincez les poireaux. Faites-les fondre dans une cocotte avec ½ verre d'eau.
3. Ôtez l'eau en excédent. Ajoutez les pommes de terre. Faites cuire 10 min. en mélangeant sans laisser colorer pour assécher la préparation. Laissez tiédir pendant 10 min. pour pouvoir correctement manipuler la préparation.
4. Battez les œufs en omelette avec du sel, du poivre, du paprika et de l'ail haché.
5. Ajoutez les légumes. Mélangez. Façonnez la préparation en palets. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse ou une poêle. Faites-les cuire 5 min. De chaque côté, à couvert, en les séparant. Réservez-les au chaud.