

Pain d'Épices de Vercel

Cette recette très minimaliste de pain d'épices vient de Vercel dans le Doubs, entre Besançon et la frontière suisse. Ce qui m'a plu avec cette recette, c'est que 100% des ingrédients peuvent être récoltés en France. Au vu de la simplicité des ingrédients, la qualité du miel est extrêmement importante.

Ingrédients A

- 500 g de miel (de sapin de préférence) bien chauffé au bain-marie
- 500 g de farine complète
- 1 c. à soupe de bicarbonate de soude, dissous dans un peu d'eau
- 1 c. à café d'anis en poudre
- 2 oeufs

Dorure B

- 1 oeuf

Instructions

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger le miel fondu bien chaud avec la farine.
3. Ajouter le reste des ingrédients A.
4. Pétrir la pâte, puis la laisser reposer 20 minutes.
5. Beurrer un très grand moule (type lasagne) ou plus traditionnellement, plusieurs petits moules en forme de coeurs ou de cochons (pourquoi... mystère). Y verser la pâte, pour qu'elle atteigne le tiers du moule.
6. Dorer la pâte avec l'oeuf de la Dorure B.
7. Enfourner pour 45 minutes. Ne pas ouvrir la porte du four.