



PETITS PAINS D'ÉPICES MOELLEUX AUX AMANDES ET AUX NOIX



**La pâte à pain d'épices** : 200g de farine T55, 200g de farine de seigle, 400g de miel de fleurs, 20g de jaunes d'œufs, 6g de cannelle en poudre, 15g d'épices à pain d'épices, les zestes râpés d'1/2 orange et d'1/2 citron, 8g de bicarbonate d'ammonium à dissoudre dans 6g d'eau, 8g de bicarbonate de potassium à dissoudre dans 6g d'eau.

Chauffer le miel à 40° environ et le mélanger avec les farines jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte. Laisser reposer 24 heures à température ambiante. Le lendemain mélanger la pâte de miel, les épices, les zestes, les jaunes, les bicarbonates dissous pour obtenir un mélange homogène. Laisser reposer 5 jours à température ambiante. Avant l'utilisation mélanger la pâte à la main ou au batteur.

**La pâte à pain d'épices moelleux** : 400g de pâte à pain d'épices ayant reposé 5 jours, 200g de sucre semoule, 200g de poudre d'amande, 70g d'eau, 80g de cerneaux de noix, 160g de raisins secs. Beurre pour les moules.

Mixer le sucre, la poudre d'amande et l'eau. Mélanger avec la pâte à pain d'épices puis ajouter les noix et les raisins puis pétrir jusqu'à obtenir un appareil homogène. Étaler la pâte sur 12mm d'épaisseur et détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 8cm. Poser dans des moules à tartelettes de 9cm préalablement beurrés. Préchauffer le four à 160° chaleur tournante et cuire pendant environ 15 min, à affiner en fonction de votre four comme toujours.

**Glace à l'eau** : 100g de sucre glace 25g d'eau.

Pendant la cuisson des moelleux chauffer l'eau à 50° environ, ajouter le sucre glace et mélanger au fouet. Ce glaçage s'utilise à 40° environ et s'applique au pinceau. Démouler les moelleux sur grille et les glacer à la glace à l'eau.

La cuisine de Mercotte©2017

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)