



PALETS DE PAIN D'ÉPICES A L'ANCIENNE



Pour une vingtaine de petits pains d'épices en fonction de leur taille

La pâte : 85g de beurre pommade, 90g de muscovado ou de vergeoise brune, 100g de mélasse noire, 1 gros jaune d'œuf, 235g de farine T55, 1/2cc de levure spéciale pain d'épice ou à défaut de bicarbonate de soude, 1cs de cacao en poudre non sucré, 1 pincée de sel, QS d'épices à pain d'épices, 1/2cc de poivre noir fraîchement moulu. Un tampon à biscuit (facultatif) des emporte-pièces variés ou pas.

Tamiser les poudres. Dans la cuve du robot équipé du fouet plat, crémier le beurre pommade, le muscovado et la mélasse. Quand le mélange est lisse et homogène ajouter le jaune d'œuf et continuer à battre à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé. Baisser la vitesse du robot ajouter les poudres. Quand la pâte commence à s'agglomérer en faire une boule et l'étaler entre deux feuilles guitare ou à défaut entre 2 feuilles de papier siliconé sur une épaisseur d'1/2cm environ. La mettre 15min au frais pour la travailler plus facilement. Préchauffer le four, chaleur tournante à 180°/190°, et préparer 2 plaques (perforées pour moi) recouvertes de papier siliconé. Mettre un peu de farine au fond d'une assiette et tremper le tampon à biscuit dedans, enlever l'excédent de farine et le positionner sur la pâte en appuyant fortement, les biscuits vont un peu gonfler à la cuisson et si le motif n'est pas trop marqué il va s'estomper. Avec un emporte-pièce un peu plus grand que le tampon détailler ensuite les palets. Les poser sur les plaques en les espaçant de 2cm environ puis travailler le reste de pâte à nouveau pour faire autant de biscuit que possible. Enfourner une dizaine de minutes en tournant la plaque à mi-cuisson. Les biscuits

doivent être fermes sous les doigts à la sortie du four mais ils vont encore durcir en refroidissant donc ne pas prolonger plus la cuisson.

Le glaçage : 80g de sucre glace, 1 pincée de cannelle, 15g de beurre fondu tiède, 1cc d'eau tiède 1cs de jus de citron et 1cs de rhum.

Pendant la cuisson des biscuits préparer le glaçage. Il faut les glacer pendant qu'ils sont tièdes. Dans un cul de poule tamiser le sucre glace et la cannelle en poudre, ajouter le beurre fondu, le rhum et/ou le jus de citron, l'eau tiède et mélanger à la cuillère pour avoir un appareil homogène. Le glaçage doit avoir la consistance d'un miel liquide. Sortir les palets du four, les napper au pinceau avec le glaçage et les laisser refroidir sur une grille. Ces biscuits se conservent 5 jours à température ambiante dans une boîte hermétique.

La cuisine de Mercotte©2018
www.mercotte.fr