

Le vendredi c'est pâtisserie !

Petits pains d'épices à la marmelade d'oranges



Comme chaque année, je suis en train de confectionner mes petits paniers gourmands de Noël. J'y ai mis [des petits sablés](#), [les incontournables croquants aux amandes du site Gustave](#), [un petit pot de confiture de lait facile et rapide à faire](#).

Vous le savez, un Noël comme il faut ne peut se faire sans pain d'épices maison, j'ai décidé de ne pas utiliser [ma recette](#), n'ayant pas encore eu l'occasion de tester celle de Christophe Felder, je pense qu'il était largement temps !

Ingrédients : Pour 12 petits pains d'épices individuels

- 200 grammes de farine
- 2 CC de bicarbonate de sodium (en pharmacie)
- 15 grammes de sucre cassonade
- 2 CC d'un mélange d'épices à pain d'épices (ou poudre de 4 épices Ducros en grandes surfaces)
- 240 grammes de miel
- 240 grammes de marmelade d'oranges amères
- 2 oeufs
- 80 grammes de beurre pommade
- 1 pincée de sel
- 10 cl. de lait

Réalisation :

Dans une jatte, mélangez la farine, le bicarbonate, le sucre cassonade et les épices. Réservez. Versez le miel dans un récipient allant au micro-ondes et faites-le chauffer 30 secondes. Incorporez-le au mélange précédent avec la marmelade d'orange.

Ajoutez les oeufs un à un (en veillant à ce que la préparation soit bien homogène entre chaque), puis le beurre et la pincée de sel.

Terminez par le lait : faites-le chauffer 30 secondes au micro-ondes puis ajoutez-le à la préparation.

Faites chauffer votre four à 150°C (thermostat 5). Beurrez et farinez les alvéoles d'un moule à muffins, même si celui-ci est en silicone (en effet, confiture et miel sont les ingrédients les plus collants qu'il soit !). Remplissez les alvéoles à la moitié et enfournez pour 35 minutes.



Tips : Pour cette recette, j'ai utilisé de la marmelade d'oranges maison, si vous n'en avez pas, la [marmelade d'oranges amères de Bonne Maman](#) fera très bien l'affaire. La recette de base prévoyait de la levure que j'ai remplacée par du bicarbonate, c'est tout à fait personnel mais je trouve qu'il permet de conserver le pain d'épices plus longtemps. Pour la farine, j'ai préféré 200 grammes de farine blanche à 25 grammes de farine blanche + 150 grammes de farine de seigle + 25 grammes de fécule de pomme de terre. Adaptez les proportions à vos goûts :)