

Ch'ti bonhomme en pain d'épices



Un classique de Noël, les bonhommes et maison de pain d'épices rappellent l'Alsace, l'Allemagne, ... mais aussi les contes dont Hansel et Gretel.

A vous de façonner ce petit bonhomme, ou ses amies les étoiles et tant d'autres personnages de Noël...

Il vous faut :

- Un saladier
- Du papier film
- Un batteur
- Un batteur
- Une grande et petite cuillère
- Une spatule
- Du papier sulfurisé
- Un rouleau à pâtisserie
- Emportes pièces

Ingrédients :

- 425g de farine
- 115g de beurre
- 150g de miel très parfumé
- 200g de cassonade
- 30g de sucre blanc
- 1 sachet de sucre vanillé

- 1 œuf entier
- 1 jaune
- 1 bonne cc de mélange 4 épices
- 30g de poudre d'amandes
- 15g de poudre de noisettes

Pour le glaçage :

Un peu d'eau et de sucre glace, ou de la pâte d'amandes, ou des stylos spéciales pâtisseries....

Tout d'abord, mélanger la farine, la levure, le sel, le bicarbonate, les poudre de noisettes, d'amandes et les épices.

Faire fondre le miel avec le sucre roux, le sucre, le sucre vanillé et le beurre, tout doucement à la casserole ou au four micro-ondes afin que le mélange soit homogène.

Le laisser refroidir et mettre de côté.

Faire un puits dans le mélange de farine et y ajouter l'œuf et le jaune d'œuf, puis commencer à mélanger doucement puis y ajouter le miel refroidi

La pâte est collante. Mettre au frais pendant au moins une heure min.

Un quart d'heure avant de sortir la pâte, faire chauffer le four à 150°C.

L'étaler sur le plan de travail fariné comme une pâte à tarte et ne pas hésiter à fariner.

Avec l'emporte-pièce en forme de bonhomme de pain d'épices, faire la découpe des bonshommes. Vous pouvez choisir n'importe quel emporte pièces.

La cuisson sera de 15mn à 20mn selon le four et l'épaisseur des bonshommes.

Plus ils sont épais, plus ils cuisent... Pour une épaisseur d'un demi-centimètre il faut compter entre 20 et 25mn selon le four. En fait plus vous les cuisez plus ils brunissent et deviennent secs. Par contre vous pouvez mettre une feuille de papier aluminium dessus pour éviter qu'ils ne brûlent.



Un classique de Noël, les bonhommes et maison de pain d'épices rappellent l'Alsace, l'Allemagne, ... mais aussi les contes dont Hansel et Gretel.

A vous de façonner ce petit bonhomme, ou ses amies les étoiles et tant d'autres personnages de Noël...