***\*\*\* SAPIN DE NOËL EN PETITS BONHOMMES DE PAIN D’ÉPICES\*\*\****

***D’après la recette de Laurent JEANNIN du Bristol***

*Niveau de difficulté : Facile*

*Temps de cuisson : 20 minutes*

*Temps de préparation : 40 minutes*

*Temps de repos : 0*

***Ingrédients pour 48 :***

*100 g de Marmelade d’Oranges*

*1 Cuillère à soupe de Sucre roux*

*10 cl de Lait entier*

*20 g de Farine de blé*

*80 g de Farine de Seigle*

*20 g de Fécule*

*5 g de Levure chimique*

*5 Etoiles de Badiane (anis étoilée)*

*1 Cuillère à café d’Épices à pain d’épices*

*1 Cuillère à café de Cannelle en poudre*

*100 g de Miel de Châtaignier*

*40 g de Glucose*

*2 Œufs*

*40 g de Beurre*

*1 Pincée de Sel fin*

*Pour le glaçage :*

*400 g de Sucre glace*

***Matériel :***

*1 Moule en silicone formes petits bonhommes pains d’épices (voir conseil)*

*1 Mixeur plongeant*

*1 Poche à douille*

***Préparation :***

*Faites chauffer le lait dans une petite casserole, ajoutez les étoiles de badiane et laissez infuser à couvert pendant 15 minutes.*

*Préchauffez le four à 150°.*

*Sortez le beurre du réfrigérateur pour qu’il ramollisse.*

*Dans un saladier mixer la marmelade à l’aide d’un mixeur plongeant, ajoutez le sucre roux et fouettez l’ensemble pendant 20 secondes afin de le lisser.*

*Tamisez les deux farines avec la fécule et la levure puis versez le tout dans la marmelade.*

*Mélangez.*

*Ajoutez le sel, les épices à pain d’épices, la cannelle, le miel, le glucose et les œufs.*

*Mélangez encore.*

*Travaillez le beurre mou à la fourchette pour qu’il soit pommade.*

*À l’aide d’un chinois, filtrez au-dessus du saladier le lait froid, ajoutez le beurre pommade et finissez de bien mélanger à la cuillère en bois ou au fouet à main.*

*Transférez la pâte obtenue dans la poche à douille munie d’une douille lisses.*

*Remplissez à moitié les alvéoles jusqu’à la moitié.*

*Enfournez pendant 20 minutes.*

*Procédez en plusieurs fois si vous ne possédez qu’un seul moule.*

*Patientez 2 minutes avant de démouler les bonhommes en pain d’épices.*

*Préparez le glaçage : (Voir conseil)*

*Dans un bol mélangez au fouet à main le sucre glace avec 1O0 cl d’eau.*

*Laissez complètement refroidir les biscuits avant de les décorer suivant votre inspiration et disposez-les en fonction du décor que vous voulez créer.*

***Conseil :***

***Les conseils du Chef Laurent Jeannin***

 *Le glucose à la propriété d’ajouter du moelleux au pain d’épices, vous en trouverez sur les sites Internet spécialisés.*

*Remplacez l’eau du glaçage par du jus de citron, d’orange, du rhum…à vous de choisir selon vos gouts !*

***Les conseils de Fabi :***

*Si vous n’en trouvez pas vous pouvez remplacer le miel de châtaignier par du miel d’acacia.*

*Vous trouverez les épices à pain d’épices en grandes surfaces et sur les sites internet.*

*Moules utilisés :*

*Pour réaliser le décor, utiliser un petit cornet ou poche à douille spécialisé avec lesquels vous pourrez réaliser tous les décors que vous souhaitez.*

*Vous pouvez également coloré ce glaçage et disposer sur vos personnages avant séchage du glaçage des petites perles, paillettes, étoiles …*

***Coté forme :***

Le **pain d'épices** (ou **pain d'épice**) est un [gâteau](https://fr.wikipedia.org/wiki/G%C3%A2teau) au [miel](https://fr.wikipedia.org/wiki/Miel), [aromatisé](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ar%C3%B4me) avec diverses [épices](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89pice). Le pain d'épices tire ses origines de l'Antiquité gréco-romaine.