



Desserts

Sujets en pain d'épices

Pour 6 personnes.

Ingrédients

100 grammes de sucre en poudre
500 grammes de farine (+ extra)
150 grammes de sirop de poire
150 grammes de sucre candi
colorant alimentaire rouge
220 grammes beurre doux
1 jaune d'oeuf
1 œuf
2 cuillères à soupe de gingembre en poudre
1/2 cuillère à soupe cannelle en poudre
1/2 cuillère à soupe noix de muscade
pincer sel

Méthode de préparation

Faites fondre légèrement le sirop de poire au micro-ondes. Laissez refroidir un peu. Mélangez la farine avec les épices et une pincée de sel.

Mixez le beurre, le sucre et le sirop en une masse crémeuse. Ajoutez les oeufs et mélangez bien. Ajoutez pas-à-pas le mélange sec et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, un peu collante. Enveloppez-la dans une feuille fraîcheur et réservez au moins 1 heure au frigo.

Préchauffez le four à 160°C. Roulez la pâte finement sur un plan de travail fariné. Découpez les petits bonhommes avec un moule. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 15 minutes. Faites-les ensuite refroidir complètement sur une grille.

Mélangez le sucre impalpable avec un petit filet d'eau. Versez 2/3 du glaçage dans une poche avec une douille lisse. Faites alors les yeux, les bouches et les bords dentelés sur les bras et les jambes. Incorporez un peu de colorant rouge dans le glaçage restant, versez dans la poche à douille et posez 2 boutons rouges sur les corps!

Ustensiles de cuisine

Four
Un moule
Une poche avec une douille lisse

