

# Biscuits pain d'épice

Bonjour à toutes et tous

Alors que nous sommes entrés en décembre, « Au Fil du Thym » passe en mode fêtes. Tout au long du mois, nous allons traverser ensemble cette période joyeuse des fêtes. J'espère que le programme, que j'ai prévu simple & Nature vous plaira.

Pour débiter, et en ce premier week-end de l'avent ne dérogeons pas à la tradition des **biscuits de l'Avent**. Pour ses proches ou pour offrir aux proches et moins proches, c'est toujours un bon moyen de mettre gourmandise et gaieté dans les journées. De mon côté, j'apprécie tous les ans de pouvoir faire une tournée de cadeaux, allant de la famille aux voisins, aux proches et mêmes nos commerçants favoris du marché. On manque toujours de petites attentions, n'en trouvez-vous pas ?

La recette que je vous propose là vient – comme d'habitude de l'excellent site [bredele.fr](http://bredele.fr) – et avait été crash-testée l'année dernière. Ce sont les classiques biscuits pain d'épices moelleux dedans, croustillants dehors, et très parfumés entre le miel et les épices. Cette valeur sûre avait régalés mes gourmands et les destinataires de mes petits cadeaux-sachets de biscuits. On itèrera cette année sans aucun doute.

Je voulais donc que vous ayez aussi cette recette à votre disposition. J'espère qu'elle vous plaira autant qu'à nous. Bonne journée !



- BISCUITS -  
PAIN D'ÉPICE



## Recette : Biscuits pain d'épice

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

---

## Ingrédients

Pour 15 à 30 biscuits selon la découpe :

- 250 g de farine
- 100 g de miel liquide
- 100g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe d'épices à pain d'épices
- (facultatif) 1 cuillère à café de cannelle moulue

## Réalisation

- Dans un saladier, mélangez farine, sucre, levure et épices. Mélangez
- Ajoutez l'œuf et mélangez la pâte pour commencer à amalgamer.

- Faites chauffer le beurre avec le miel jusqu'à ce qu'ils soient liquides.
- Laissez refroidir quelques minutes avant d'ajouter aux poudres. Mélangez pour homogénéiser la pâte.
- Laissez la pâte refroidir 1 h au réfrigérateur.
- Au bout de ce temps, sortez votre pâte, étalez la jusqu'à abaisser à une épaisseur autour de 0.5cm.
- Découpez des biscuits de la forme de votre choix, et déposez sur une plaque à four recouverte d'une feuille de cuisson.
- Enfournez pour 10 minutes à 180°C

Attendez que ces biscuits pain d'épice refroidissent avant de les mettre dans une boîte.

---

#### **Astuces :**

- Conservation : Il se conserve jusqu'à un mois au sec à l'abri de la lumière
  - Privilégiez un miel plutôt doux (accacia, toutes fleurs,...) si vous les offrez.
-