# Pain d’épices vanille et rhum (tout doux)

Bonjour à toutes et tous

Le pain d’épice, cette spécialité des fêtes, n’était clairement pas ma tasse de thé étant petite. Je n’aimais vraiment pas la texture comme le goût « bizarre » que cela avait. J’ai donc longtemps évité d’essayer de le cuisiner… jusqu’à tomber sur une version de pain d’épices vanille/rhum dans le magazine « Saveurs spéciales fêtes 2016 ». En analysant la recette, je compris que la vanille devait adoucir les saveurs, le rhum apporter du parfum et l’œuf (hérésie par rapport à la recette traditionnelle, je sais ; ) ) du moelleux. C’était fort tentant

J’ai attendu la journée  montage du sapin de noël pour le préparer. Un chocolat chaud, ce pain d’épice vanille, mon goûter de noël était prêt. Si au départ, nous étions un peu sceptiques, nous nous sommes tous régalés on retrouve tous les marqueurs du pain d’épice, mais avec une texture très moelleuse, un goût moins « piquant » et beaucoup de douceur.

Je voulais donc relayer l’idée ici, que vous pussiez vous régaler aussi. J’espère que cela vous plairai. Bonne journée

Pain d’épices vanille et rhum

---

# Recette : Pain d’épices vanille rhum

**Saison de la recette : Fêtes de fin d’année**

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 40 minutes**

---

## Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 250 g de miel (toute fleurs)
- 200 g de farine (idéal blé semi complète)
- 50 g de sucre vergeoise
- 50 g de beurre
- 12 cl de lait
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de poudre d’amande
- 1 gousse de vanille
- 1 bouchon de rhum
- 2 cuillères à soupe d’épices à pain d’épice(*)
- 1 orange non traitée (pour zestes et jus)

## Réalisation

- Dans une casserole, mettez le miel, le lait et les grains de la gousse de vanille (fendue puis grattée).
- Faites tiédir l’ensemble puis ajoutez le beurre coupé en morceaux et faites le fondre.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre, la poudre d’amande, la levure chimique et les poudres d’épices.
- Versez le lait tiède et fouettez pour bien homogénéiser.
- Ajoutez le rhum et les zestes de l’orange (conservez le jus pour la suite).
- Ajoutez l’œuf et mélangez le tout vivement.
- Beurrez un moule à cake, puis versez la pâte.
- Enfournez à 150°C pendant 45 minutes à 1 heure. Le pain d’épice est prêt quand la lame d’un couteau en ressort sèche.
- Juste après cuisson, démoulez le pain d’épice mettez le dans un plat, puis versez le jus d’une demi orange

dessus. Cela le rendra bien moelleux.

Attendez que le pain d’épices vanille refroidisse avant de déguster.

---

**Astuces :**

- Pour la présentation, n’hésitez pas à l’agrémenter de zestes d’agrumes confits, étoiles en sucre, etc.
- (*) N’hésitez pas à adapter le mélange d’épices à votre goût. Personnellement, j’ajoute toujours de la cannelle en plus.

---