

Pains d'épices aux amandes

Bonjour à toutes et tous,

Nous voici arrivés en décembre et au premier dimanche de l'Avent. S'ouvre aujourd'hui la joyeuse période des fêtes de fin d'année, un temps de partage et d'un peu de magie. Aujourd'hui, le site transite en mode « fêtes de fin d'année » (il a même pris toutes les couleurs associées !) et j'espère que le programme prévu vous plaira et inspirera. :)

Aujourd'hui, je vous propose de nous retrouver autour d'une gourmandise de saison : le pain d'épices... et en particulier une recette qui m'a a jamais réconciliée avec ce gâteau. Certes il s'éloigne un peu de la recette traditionnelle, mais il est moelleux, doux, avec du croquant à l'intérieur. C'est un **pain d'épices aux amandes**, cuit à plat (et non en format de cake) qui se dégustent par petites bouchées. J'ai découvert la recette il y a 6 ans sur l'excellent site bredele.fr ([source ici](#)), tenté, adoré.. et itérée quasiment tous les ans depuis. On se régale tous les ans en famille ou entre proche, à l'occasion de la mise en place du sapin de Noël ou d'un goûter gourmand.

Bref, pour commencer cette période festive, je voulais partager la recette de ce pain d'épices amandes avec vous. J'espère que cela vous inspirera et vous réglera. Bonne journée ☐



- PAIN D'ÉPICES -
AUX AMANDES

Recette : Pain d'épices amandes

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

- 300 g de farine (idéalement complète)
- 200 g de miel liquide (cf 1)
- 50 g de sucre
- 100 ml de lait
- 1 cuillère à café de levure chimique (1/2 paquet)
- 2 cuillères à soupe d'épices à pain d'épice
- 1 cuillère à soupe de cannelle moulue
- 100 g d'amandes entières.

Réalisation

- Torréfiez les amandes puis concassez grossièrement.
- Placez le miel et le lait dans une casserole et faites chauffer pour diluer le miel.
- Dans un saladier, mélangez la farine, épices, sucre et levure chimique
- Incorporez le mélange lait et miel et homogénéisez.
- Ajoutez les amandes concassées.
- Étalez la pâte sur une feuille de papier cuisson four en gardant une épaisseur d'1 à 1.5 cm. (cf. 2).
- Enfournez à 180°C pour 15 à 20 minutes. Le pain d'épices est cuit quand la pointe d'un couteau enfoncée dans le gâteau sors sans traces de pâtes.
- Laissez refroidir et découpez en rectangles ou losanges pour servir.

Astuces :

- 1 – Choisissez le miel selon vos goûts : acacia avec un goût léger, miel toute fleurs passe partout, châtaignier très prononcé
- 2 – Pour sécuriser la cuisson, n'hésitez pas à placer la pâte dans un moule (carré , manqué..)



© Au Fil du Thym

Pain d'épices amandes
