



## Bonhomme de pain d'épices

### **Pour une quarantaine de pièces de 7 cm de haut :**

Préparation : 30 minutes

Repos : 12h

- 170 g de sucre
- 170 g de miel
- 40 g de beurre
- 100 g de farine d'épautre
- 300 g de farine blanche
- 1 oeuf
- 50 g d'amandes moulues
- 1 càs d'épices pour pain d'épices
- 1 càs de cannelle
- le zeste d'une orange bio
- 1 sachet de levure
- 2 càs de rhum

### **Le glaçage :**

- 15 g de blanc d'oeuf (1/2 blanc)
- 50 g de sucre glace
- 3 gouttes de jus de citron

Mélanger ensemble tous les ingrédients secs (farines, amandes moulues, épices, zeste, levure). Verser le sucre dans une casserole avec 8 cl d'eau.

Maintenir à ébullition quelques minutes (le sirop doit cuire à gros bouillons). Pendant ce temps, faire chauffer le miel.

Verser le sirop sur le miel chaud, puis ajouter le beurre en dehors du feu. Remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis ajouter le rhum.

Incorporer cette préparation aux ingrédients secs, puis ajouter l'oeuf. Lorsque le mélange est bien homogène, transférer dans une boîte type tupperware rectangulaire recouverte de film plastique alimentaire. Réfrigérer une nuit.

Le lendemain, étaler la pâte sur un plan de travail bien fariné (la pâte doit avoir une épaisseur d'environ 3 mm) et découper des formes à l'aide d'un emporte-pièces. Ne pas oublier de percer un petit trou à l'aide d'un cure-dents si vous voulez accrochez vos pains d'épices au sapin.

Enfourner les plaques de biscuits dans un four préchauffé à 200° pendant 5 minutes.

Attendre le complet refroidissement des gâteaux pour les décorer à votre guise. Un pinceau fin fonctionne très bien pour peindre vos bonshommes.