

Lebkuchen - Pains d'épices à l'alsacienne

Ingrédients (pour une soixantaine de pièces) :

Pour les gâteaux

- 500 g de farine,
- 250 g de miel,
- 250 g de sucre,
- 125 g d'amandes effilées (facultatif),
- 20 g d'amandes en poudre (facultatif),
- 1 c. à c. de cannelle,
- 1 pincée de clou de girofle,
- 1 pincée de badiane en poudre,
- 1 pincée de graine de cardamome verte en poudre,
- 1 pointe de muscade,
- 1 zeste de citron,
- 1 c. à c. de levure chimique,
- 2 c. à s. de rhum ou de kirsch (facultatif),
- 50 g de beurre,
- 2 œufs.

Pour le glaçage

- 1 blanc d'œuf,
- 100 g de sucre glace,
- ½ jus de citron,
- Chocolat fondu et tempéré,
- Perles de sucre colorées.

Préparation: 10 min. Repos: 2 h. Cuisson: 15 min. par fournée.

Faire fondre le miel et le sucre à feu très doux. Ajouter les amandes, les épices, le zeste, la levure, l'alcool, le beurre et les œufs. Battre au fouet. Ajouter ensuite la farine, former une boule homogène et laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur.

Étaler la pâte sur ½ cm d'épaisseur. Découper des formes à l'emporte-pièces. Déposer sur une tôle recouverte de papier sulfurisé, enfourner pour environ 15 minutes à 200°C (Th. 6-7).

Pendant ce temps, préparer le glaçage en battant au fouet le blanc d'œuf, le sucre glace et le jus de citron. Dès la sortie du four, glacer la face supérieure des gâteaux à l'aide d'un pinceau. Une fois qu'ils sont refroidis, les décoller délicatement, les retourner et décorer l'autre face avec une fine couche de chocolat fondu et des perles de sucre colorées.

Remarques : Cette recette est parfaite pour les bonshommes en pain d'épice, à condition de posséder les emporte-pièces adéquats. Comme alcool, j'utilise du rhum dans lequel je conserve mes bâtonnets de vanille, ce qui le parfume agréablement. Les gâteaux se conservent bien plusieurs mois dans des boîtes en métal.

Variantes : On peut remplacer une partie des amandes par de la poudre de noisettes. J'ajoute parfois à l'appareil des écorces d'oranges confites hachées finement.