



# Maison en pain d'épices

## Instructions pas à pas

Préparer la pâte, découper les pièces, les assembler et les décorer:  
déjà, une jolie maisonnette en pain d'épices prend forme.

### Pâte à pain d'épices

**Préparation:** env. 20 min

**Réfrigération:** au moins 16 h

**Cuisson:** env. 20 min

**Assemblage et décoration:** env. 2 h

Patron (cf. supplément)\*

Papier sulfurisé pour les plaques

Poche à douille lisse

Verres, tasses, cartons à œufs

**Pâte:**

500 g de miel de sapin

100 g de cassonade

100 g de sucre glace

1 dl de lait

15 g de bicarbonate de soude

1 kg de farine bise

15 g d'épices à pain d'épices

2 œufs

**Glaçage brillant (facultatif):**

2 cs de gomme arabique diluée dans

3 cs d'eau chaude

**Glaçage blanc:**

2 blancs d'œufs

300 g de sucre glace

**Décoration:**

p. ex. amandes mondées ou non,

perles en sucre argentées

1 Pâte: faire chauffer le miel, la cassonade et le sucre glace à feu moyen. Une fois le sucre dissout, retirer du feu et laisser tiédir.

2 Délayer le bicarbonate de soude dans le lait.

3 Mélanger la farine et les épices dans une jatte. Ajouter les œufs et le mélange miel-sucre. Amalgamer la pâte. Ajouter le lait en plusieurs fois, puis pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.

4 Emballer la pâte dans du papier sulfurisé ou dans un sachet en plastique. Réserver au moins 16 heures au réfrigérateur.

## Instructions pas à pas



1 Patron ci-joint: photocopier toutes les pages, puis découper toutes les pièces. Abaisser les 2/3 environ de la pâte à 3 mm. Disposer les pièces sur l'abaisse en optimisant la place, puis les découper. Évider les fenêtres, récupérer les carrés et les couper par la moitié pour former les volets. Y détailler de petits cœurs si souhaité. Abaisser le reste de pâte à 5 mm et y découper le sol. Selon les goûts, détailler des décorations dans les restes de pâte à l'aide d'emporte-pièce (p. ex. sapins, animaux).



2 Placer les pièces sur des plaques chemisées de papier sulfurisé. Réserver une plaque entière pour le sol. Cuire au milieu du four préchauffé à 180 °C. Temps de cuisson: 6-8 minutes pour les murs et le toit; environ 10 minutes pour le sol. Enduire le pain d'épices encore chaud de glaçage brillant (gomme arabique diluée dans de l'eau chaude).



3 Glaçage blanc: monter les blancs d'œufs en neige. Incorporer le sucre glace et battre jusqu'à ce que la masse soit homogène. À l'aide d'une poche à douille lisse, dessiner des décorations le long de la porte et des fenêtres par exemple. Laisser sécher. Avec un peu de glaçage, coller la porte et les volets le long des ouvertures correspondantes. Laisser sécher.



4 En utilisant le glaçage comme colle, disposer des amandes sur le toit en guise de tuiles. Coller la cheminée.



5 Coller les murs sur le sol et s'aider de verres ou de tasses pour les soutenir. Bien laisser sécher.



6 Pour terminer, coller le toit. Poser p. ex. des cartons d'œufs sur la table en guise de soutien. Décorer les façades avec des perles en sucre argentées. Laisser sécher.

Patron

## **Sol**

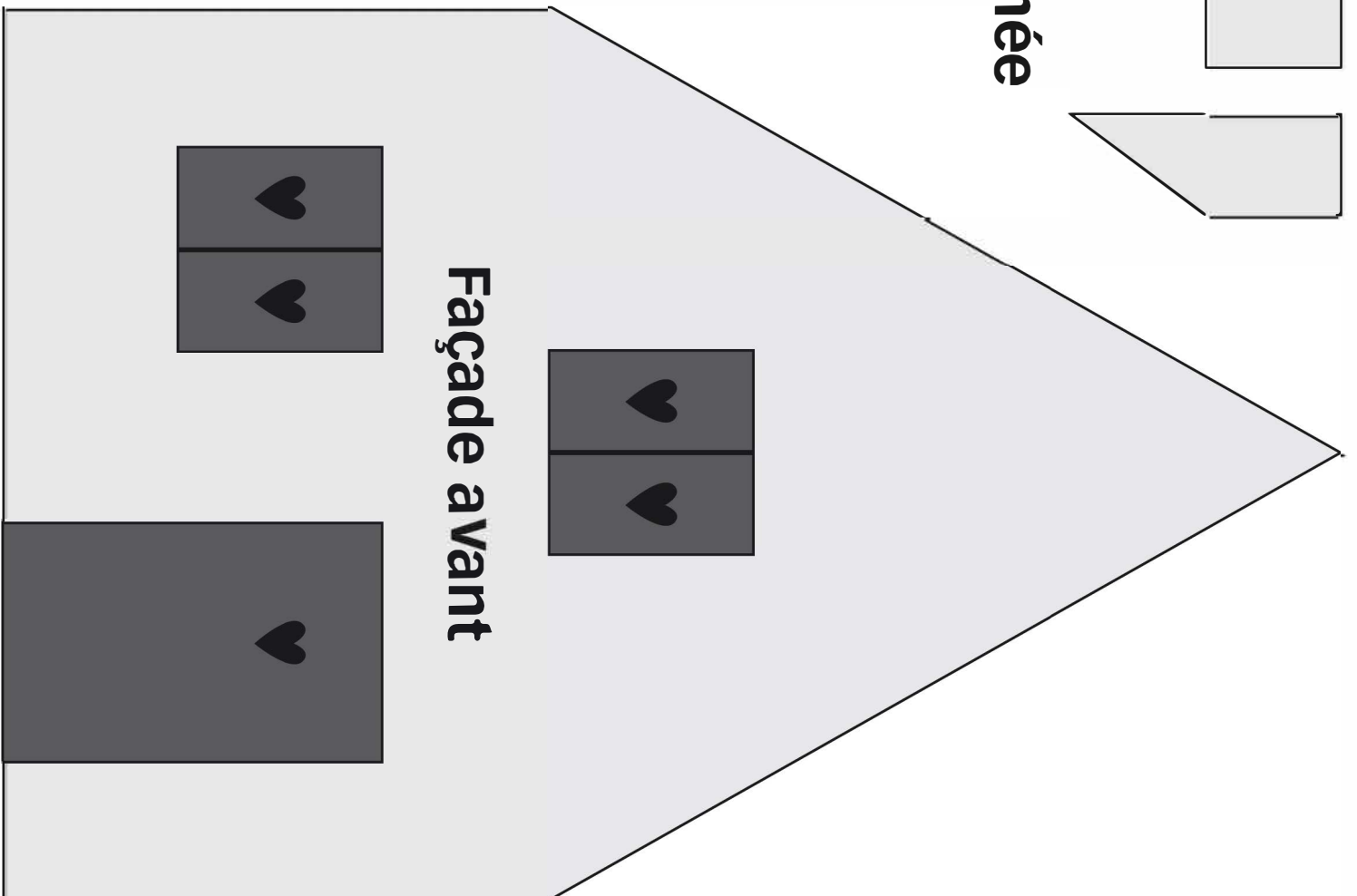
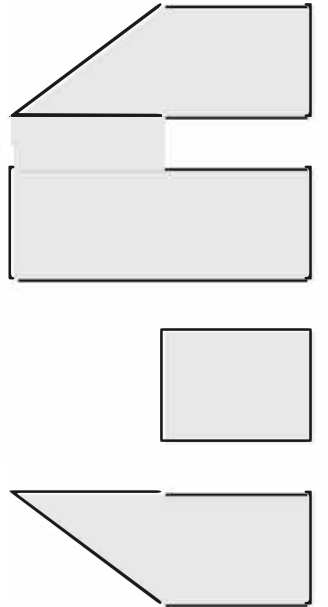
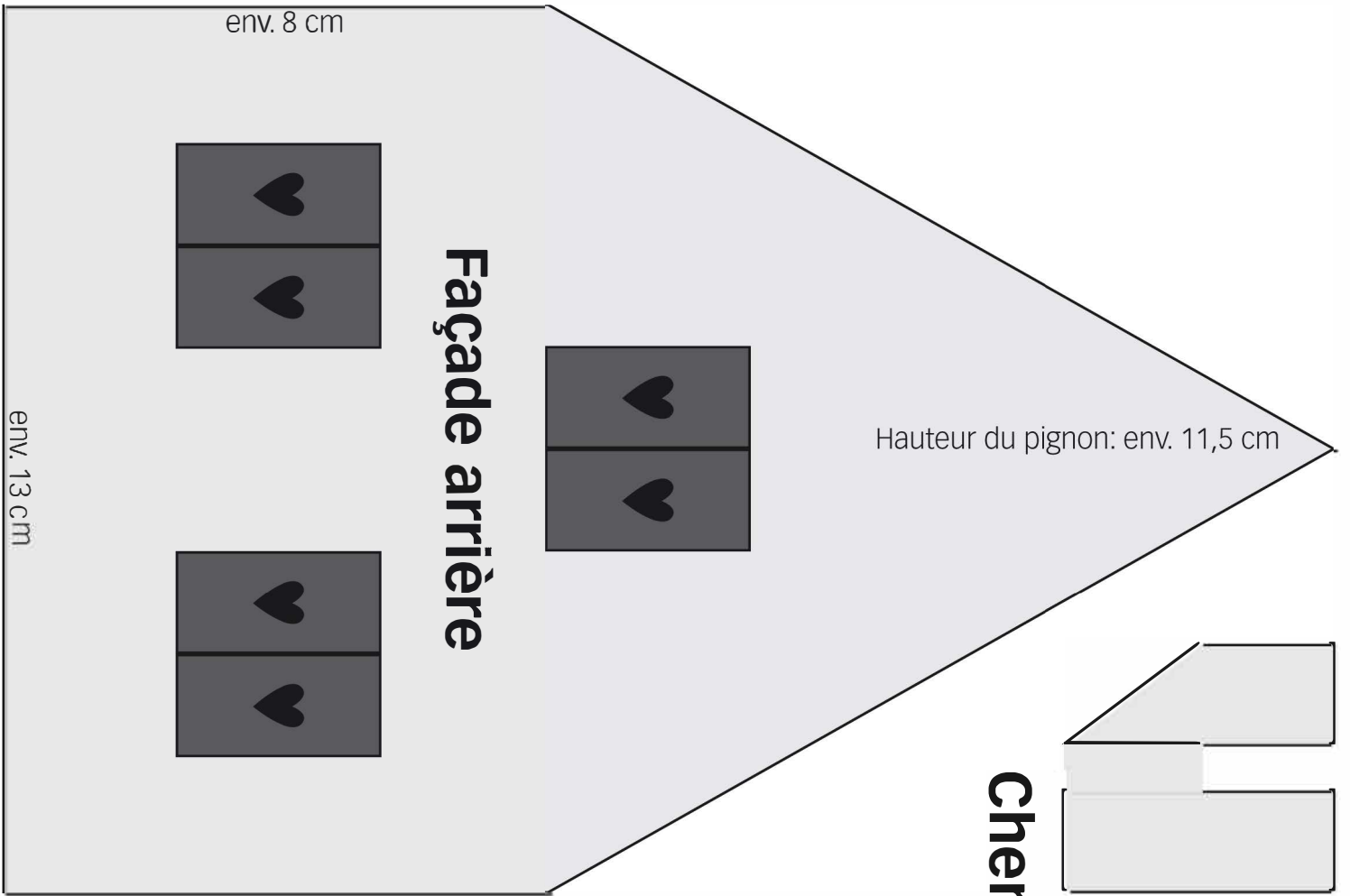
(format: env. 30x21 cm)

Attention: abaisser la pâte à  
5 mm d'épaisseur pour le sol.

## **Pan du toit**

(format: env. 20,5x16,5 cm)

A utiliser deux fois.



# Mur latéral

(format: env. 15x8 cm)

A utiliser deux fois.

