

## Maison en pain d'épices

### Ingrédients

préparation de la pâte: env. 20 min  
réfrigération: minimum 16 h  
cuisson: env. 20 min  
assemblage et décoration: minimum 2 h

papier sulfurisé pour les plaques  
poche à douille lisse  
verres, tasses, cartons d'œufs pour soutenir  
la maison  
4-5 feuilles A4 de papier épais ou de  
semi-carton  
équerre ou règle, crayon à papier, ciseaux

dimensions du patron:  
sol: env. 30x21 cm  
pan de la toiture: env. 20,5x16,5 cm (utilisé  
2 fois)  
murs: env. 15x8 cm (utilisé 2 fois)  
façade avant et façade arrière: □  
largeur: env. 13 cm, hauteur du  
rez-de-chaussée: env. 8 cm, hauteur totale:  
env. 19,5 cm  
fenêtres: env. 3x3 cm  
porte: env. 7x3 cm

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 (selon les goûts):  
2 cs de gomme arabique  
3 cs d'eau chaude

glaçage blanc:  
2 blancs d'œufs  
300 g de sucre glace

décoration:  
amandes mondées, perles de sucre  
argentées



1. Pâte: chauffer dans une casserole le miel et le sucre à feu moyen. Une fois le sucre dissout, retirer du feu et laisser tiédir. Délayer le bicarbonate de soude dans le lait. Mélanger la farine et les épices dans une jatte. Ajouter les oeufs et le mélange sucré. Travailler le mélange de manière à obtenir une pâte. Verser le lait par portions, pétrir, jusqu'à l'obtention d'une consistance souple et malléable. Envelopper la pâte dans du film alimentaire ou la placer dans un sachet plastique. Laisser reposer 16 h minimum au réfrigérateur. Dessiner le patron en fonction des mesures et découper. Abaisser env. 2/3 de la pâte à 3 mm d'épaisseur. Disposer les éléments du patron sur la pâte en serrant le plus possible, découper. Volets: diviser en 2 les carrés découpés lors de la réalisation des fenêtres. Selon les goûts, tailler des coeurs dans les volets et la porte. Abaisser le reste de la pâte à 5 mm pour former le sol, découper ce dernier. Utiliser éventuellement la pâte restante pour la décoration (sapins, animaux, p. ex.).
2. Disposer les différentes formes sur les plaques préparées. Cuire les parties de la maison 6-8 min et le sol env. 10 min au milieu du four préchauffé à 180°C.
3. Glaçage brillant: mélanger la gomme arabique et l'eau. Etaler une fine couche sur le pain d'épices encore chaud.
4. Glaçage blanc: battre les blancs d'oeufs en neige ferme. Incorporer le sucre glace et continuer de battre, jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Selon les goûts, décorer les volets et la porte, laisser sécher. Coller les fenêtres et la porte à côté des ouvertures correspondantes, bien laisser sécher.
5. Disposer les amandes sur le toit pour représenter les tuiles. Ajouter une cheminée (éventuellement).
6. Coller les murs sur le sol en pain d'épices, maintenir avec des verres et des tasses. Bien laisser sécher.
7. Fixer ensuite le toit. Soutenir par le bas avec des cartons d'oeufs, p. ex. Décorer le faite avec des perles de sucre. Laisser sécher. Créer un paysage hivernal autour de la maison avec le glaçage et les éléments de décoration.

## Valeurs nutritionnelles

100 grammes contiennent: 425 kcal, 7 g Protéines, 1 g Lipides, 94 g Glucides.