



Pain d'épice

D'un brun profond et moelleux, ce classique est apprécié des petits comme des grands. L'ajout de mélasse lui confère une réelle profondeur de goût et, pour une touche de modernité, les graines de grenade le décorent comme de véritables bijoux.

Le gingembre tient une place importante dans la cuisine européenne depuis le Moyen Âge au moins et, avec le poivre et la cannelle, il est considéré comme l'une des épices « majeures ». Le gingembre confit (ou mariné au sirop) est une douceur recherchée, souvent offerte en cadeau, et les bocaux de gingembre mariné faits maison constituent la base de tout garde-manger respectable. Dans une lettre de 1808 adressée à sa sœur, Jane Austen décrit une soirée très ennuyeuse passée avec des invités dans leur maison de Southampton qui, juste avant Noël, devient plus intéressante avec l'apparition tardive d'un plateau de canards siffleurs et de gingembre mariné (tous deux, confie-t-elle, « aussi délicieux qu'on pouvait l'espérer »). Des gourmandises de l'Avent courantes sous la Régence.

Le gingembre confit s'utilise aussi bien dans les plats sucrés que salés. Voici donc un pain d'épice riche et brun que Jane Austen aurait apprécié. Vous pouvez sans rougir choisir du gingembre mariné du commerce.

POUR 10 PERSONNES

PRÉPARATION ET CUISSON : 1 H 20

75 g de beurre doux, et un peu plus
pour graisser le moule
200 g de farine
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
6 cuil. à soupe de lait
1 œuf
100 g de sucre brun
120 g de mélasse
3 morceaux de gingembre confit
au sirop, hachés
300 ml de jus de grenade
2 cuil. à soupe de miel
1 grenade

1. Graissez deux moules à cakes d'environ 20 x 8 cm chacun et tapissez-les de papier sulfurisé.
2. Tamisez la farine et le bicarbonate dans un bol. Battez ensemble le lait et l'œuf. Versez le sucre, la mélasse et le beurre dans une casserole et chauffez doucement jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le sucre dissous. Retirez du feu et ajoutez au mélange de lait avec le gingembre haché. Versez le tout sur les ingrédients secs et remuez bien avec une grande cuillère en métal, pour obtenir un mélange homogène. Versez dans les moules.
3. Enfourez les gâteaux 30 min à 160 °C (th. 5-6) jusqu'à ce que la pointe d'un couteau en ressorte propre. Une fois refroidis, retournez-les sur une grille.
4. Dans une casserole, faites bouillir le jus de grenade 15 min : il doit être épais, et sirupeux, et réduire jusqu'à tenir dans environ 3 cuil. à soupe. Incorporez le miel. Parsemez les gâteaux de graines de grenade, arrosez de sirop et coupez en petits carrés pour servir.