

Pains d'épices au miel à l'alsacienne (Labkueche)



🍷 20 portions · ⌚ prep. 40m · 🍳 cuisson 15m

🌾 gluten 🌰 noix

Recette traditionnelle alsacienne de Labkueche : miel, cerneaux de noix moulus, cannelle, girofle et muscade. Pâte reposée une nuit, glaçage au schnaps. Venue d'un petit village alsacien.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ miel	400 g	☐ muscade	2 g
☐ sucre	200 g	☐ bicarbonate alimentaire	5 g
☐ cerneaux de noix	300 g	☐ lait	
☐ farine	500 g	☐ sucre	
☐ cannelle	25 g	☐ eau de vie, <i>schnaps</i>	
☐ clous de girofle moulus	3 g		

PRÉPARATION

La pâte doit reposer une nuit entière. Ces biscuits se conservent plusieurs semaines dans une boîte hermétique.

1. Chauffer le *miel* et le *sucre* dans une *casserole* jusqu'à dissolution. Transvaser dans un *saladier*.
2. Moudre les *cerneaux de noix*. Incorporer au mélange miel-sucre la *farine*, les noix moulues, la *cannelle*, les *clous de girofle moulus* et la *muscade*.
3. Diluer le *bicarbonate alimentaire* dans un peu de *lait* froid. Incorporer à la pâte et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Laisser reposer toute une nuit (12 heures).
5. Le lendemain, abaisser la pâte au *rouleau à pâtisserie* à 1 cm d'épaisseur. Découper des langues de 10 à 15 cm de long sur 5 cm de large avec un *emporte-pièce*.
6. Cuire sur une *plaque de cuisson* huilée ou recouverte de papier sulfurisé à 200 °C pendant 12-15 minutes.
7. Pendant la cuisson, préparer un glaçage avec le *sucre* glace et l'*eau de vie*.
8. À la sortie du four, badigeonner le glaçage sur les pains d'épices encore chauds.

traditionnel