

Les idées vagues de Snapulk...

Bouchées au pain d'épices et au chèvre, réduction de miel d'orange



Pour le pain d'épices

90 g de farine T65
90 g de farine complète T110
70 g de farine de seigle
30 g de cassonade
10 g de cacao non sucré
250 g de miel liquide

25 cl de lait
1 c. à c. de bicarbonate de soude
1/2 c. à c. de levure chimique
1 c. à c. bombée d'épices à pain d'épices
1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
1/4 c. à c. de sel

Pour la réduction de miel

100 g de miel liquide
Le zeste râpé d'une orange bio
(ou 100 g de miel d'orange, mais on n'en trouve pas toujours facilement)
5 cl de café fort
1 bûche de fromage de chèvre

Mettez le four à préchauffer à 155°.

Dans un saladier, mélangez les farines, la cassonade, les épices à pain d'épices, la levure, le bicarbonate, le sel et le cacao.

Faites chauffer le lait et délayez-y le miel liquide, jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger.

Versez ce mélange sur le contenu du saladier et incorporez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Versez dans un moule à cake beurré ou en silicone. Enfournez pour 1h15. La lame d'un couteau doit ressortir sèche.

Pendant ce temps, mettez à chauffer dans une petite casserole le miel, le zeste d'orange et le café. Laissez réduire pour obtenir un sirop assez épais.

Montez les bouchées:

Préchauffez le four à 180°.

Découpez le pain d'épices en demi-tranches, posez sur chacune le quart d'une tranche de chèvre et recouvrez,, si vous le souhaitez d'une autre demi-tranche de pain d'épices. Moi je n'en ai mis qu'une dessous pour que le sucré ne l'emporte pas trop mais c'est à votre goût.

Passer 3 à 4 mn au four, puis versez dessus une demi-cuillerée à café de sirop de miel.