



Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine
77115 Blandy
compagnie@ypocras.net

Pain d'épices

Source	Création de la Compagnie
Texte d'origine	Création basée sur notre compréhension des pratiques culinaires des 15 ^e et 16 ^e siècles.
Ingrédients	<p>Pour un pain de 1 kg. environ</p> <ul style="list-style-type: none">• 30 cl. de vin blanc sec• 250 g. de farine• 200 g. de miel• 50 g. de beurre/margarine fondue¹• 100 g. de noisettes et amandes grossièrement concassées²• 20 g. de cannelle• 10 g. de gingembre• 5 g. de muscade• 4 g. de girofle• 2 g. de gros sel• 10 g. de poudre levante³ <p>Les épices, comme le sucre, sont « en poudre ».</p>
Recette adaptée	<p>C 'est un pain, et c'est un gâteau... Nous associons donc vin blanc et farine, comme dans la recette des crespes, et ajoutons fruits secs et épices. La douceur est apportée par le miel.⁴</p> <p>Nous mettons tous les ingrédients dans le bol du mixeur, nous mélangeons. Nous coulons ensuite cette pâte onctueuse dans un moule bien graissé.</p> <p>Cuisson : 45 minutes à 150° dans un four à chaleur tournante.</p> <p>À consommer avec du miel, de la confiture ou... avec notre jus d'oranges chaud ou notre vin chaud, comme pendant le « Noël à Blandy » !</p>

1 ou bien 25g d'huile d'olive, soit 2 cuillères à soupe

2 Le broyage des amandes et noisettes au mixeur électrique est rarement satisfaisant ; l'idéal reste le broyage au mortier de manière à obtenir des morceaux plutôt que des poudres.

3 10-12 g. soit un sachet

4 Le sucre, rare et cher, étant longtemps réservé à l'apothicaire, et à l'Ypocras .

