**Pains d’épices (recette de Jeanne)**

500 gr de miel

1kg de farine

250gr de sucre

3 œufs

50 gr de beurre

1 poignet amandes ou (et ?) de noisettes moulues

½ cuillerée de bicarbonate de soude (ou ¼ de levure chimique)

Ecorces confites de citrons et d’oranges

Des épices pour pains d’épices. Une bonne cuillère à soupe ou moins si on préfère moins épicé.

La pâte doit être préparée à l’avance et être mise au frigo (on peut la faire 3-4 jours à l’avance, elle sera bien aromatisée ou la laisser au moins une nuit au frigo)

Faire fondre le miel sur la plaque. Ne pas le laisser bouillir. Rajouter le sucre et ensuite le beurre en dehors du feu.

Quand c’est refroidi, mettre les œufs un à un. Bien remuer.

Mettre ensuite les amandes ou les noisettes ou les 2, les écorces confites d’orange et de citrons, plus les épices.

Ajouter ensuite la farine et le bicarbonate ou la levure

Faire cuire 10-12’ four à 180

Laisser refroidir les gâteaux.

Préparer un glaçage sucre glace-alcool (kirsch ) ou citron plutôt épais

Badigeonner au pinceau sur les gâteaux froids. Bien laisser sécher avant de ranger dans des boîtes.