



Des articles sur les sujets qui vous touchent et le palmarès des sites que vous préférez



Mardi, le 18 Sept 2007

Lisez nos Top articles
Français

Annonces Google

[Pains au chocolat](#)

Confectionnez vous-même
vos viennoiseries avec
Croustipate !
www.croustipate.com

[-27 kg en 8 mois](#)

C'est ce que j'ai perdu et
stabilisé depuis 3 ans
www.mincirmieux.net

[Recette Pain Machine](#)

Tout l'univers Recette Pain
Machine Comparez, trouvez,
achetez, vendez
www.ebay.fr

[Recette De Cuisine](#)

Site Web Pour Recette De
Cuisine Principal 10 Ici!
Recette-De-Cuisine.direct-fr.com

[J'ai perdu 5 kg](#)

Maigrir 5 kilos par semaine
avec Trimgel, ce n'est pas
normal!
www.Trimgel.fr

Johnny haliday
Recette pain d epice
Formation menuiserie
Coca
Hachis parmentier
Hachoir a viande
Aquagym prenatal
Rencontre amoureuse
Anti ride
Galerie de peinture
Telecharger emoticone
gratuit
Accessoires moto
suzuki
Achat pneu moto
Preparation scooter
Isolation plancher
Mobilier contemporain
Grossesse poids

Recette pain d epice



Article de [Sybill](#), 2
2007-02-12

[Recettes Sucrées](#)

Retrouvez tout le plaisir du sucre et découvrez vite nos recettes !
www.lesucre.com

[Recettes](#)

Découvrir toutes nos recettes proposées
www.alimentation.fr

[Cuisine - FemmeActuelle](#)

Consultez des milliers de recettes et déposez les vôtres !
www.FemmeActuelle.fr

[Desserts Recette](#)

Crus ou cuits les fruits ont tout bon avec les produits Andros
www.andros.fr

Annonces Google

Aimez-vous le pain d'épices ? C'est un délicieux gâteau que l'on prépare généralement au moment des fêtes, les pâtisseries réalisent la recette du pain d'épice en lui donnant différentes formes, en sapin de Noël, en ourson, en [coeur](#), figurines, maisons. . . Saviez-vous que dès l'Antiquité les Romains, les Égyptiens et les Grecs dégustaient déjà du pain aromatisé au miel ? On peut réaliser différentes recettes de pain d'épices. . . Le pain d'épice nappé de crème anglaise, le pain d'épice aux noisettes, à la noix de coco. . . Connaissez-vous la recette du pain d'épice ? C'est très simple. . . Pour les ingrédients, prenez 200 grammes de miel, 2 gros oeufs, 1 cuillère à soupe de cannelle, 70 grammes de beurre fondu, 180 grammes de farine, 1 pincée de clou de girofle en poudre, 100 ml de crème fraîche, 1 paquet de levure chimique. Pour la préparation, mélangez les ingrédients en commençant par les oeufs, le miel, la cannelle, le beurre, la poudre de clou de girofle, la crème fraîche, la farine, sans oublier le paquet de levure. Versez la préparation dans un moule long, préalablement

beurré et fariné, mettre au four thermostat 6 pendant une vingtaine de minutes. Régalez-vous ! Pour la recette du pain d'épice nappé à la crème anglaise, il vous faudra juste préparer la crème anglaise en prenant 2 jaunes d'oeufs, 40 grammes de sucre en poudre, 30 cl de lait, une gousse de vanille. Dans une casserole, versez le lait, ajoutez-y la gousse de vanille, préalablement coupée en 2 et portez à ébullition, d'un autre côté, mélangez les oeufs et le sucre, retirez la gousse du lait, insérez le mélange oeufs + sucre, remuez doucement jusqu'à ce que la crème épaississe, puis versez dans un bol, laissez refroidir. . . Régalez-vous de cette bonne recette de pain d'épice nappé de crème anglaise ! Bon appétit !



Bénévoles recherchés pour le contrôle de la qualité du site FranceTOP.

Articles connexes

[Livres recette](#) : Envie d'essayer de nouvelles recettes pour faire le bonheur de vos papilles gustative...

[Recette salade](#) : Des milliers de recettes de salades existent en pagaille. Concoctez une bonne salade ...

[Recette de moule](#) : Si vous aimez les crustacées et autres fruits de mer, voici quelques idées de recette...

Chenils
Gourquette
Latex
Rouge a levres
Mousquetaire
Coiffeur pas cher
Accessoire kawasaki
Blouson dainese

 **FranceTOP**

 **CanadaTOP**

 **QuebecTOP**

Liste des Éditeurs
Ajouter un article

Aidez-nous à rendre ce site meilleur !

Si vous trouvez un article offensant ou de mauvaise qualité et/ou des fautes d'orthographe, veuillez [communiquer avec nous](#).
Merci.

[Contact](#)
©2004 www.franceTOP.com - tous droits réservés