 **Pain d'épice fourré**

 **Pour 113 pains d'épice fourrés**

**Pâte de miel : - 20 g de farine** **- 20 g de miel**
**Pâte à pain d'épice :
- 215 g de cassonade**
**- 3 petits œufs (170g environ)**
**- 1 càc (5g) de bicarbonate de soude**
**- 1 càc (5g) de levure chimique**
**- 2 càs (15g) d'épices pour pain d'épice**
**- 1 càc (2g) de cannelle**
**- 135 g (50 + 85) de miel**
**- 250 g (85 + 165) de farine T 45**
**- 50 g de pâte d'amande**
**- 95 g de farine de seigle**
**- 120 g d'écorces d'orange et de citron confites**
**- 150 g d'amandes et de noisettes brutes**
**- 35 g d'huile d'arachide**
**- 35 g de brisures de pain d'épice séché**
**- un peu de lait pour la finition
Fourrage :**
**- 90 g de raisins secs**
**- 60 ml de rhum**
**- 140 g d'écorces d'orange confites**
**- 25 g d'écorces de citron confites**
**- 50 g de cerneaux de noix**
**- 1 petite càc (2g) d'épices à pain d'épice**
**- 160 g de confiture d'oranges
Glaçage :
- 200 g de sucre glace** **- 30 g d'eau**

**Plaques du four tapissées de papier cuisson
Emporte-pièce (pour moi diamètre 3,5 cm)
Préchauffage du four à 160°C** 

Rincer les raisins secs du fourrage et les laisser tremper dans l'eau bouillante pour les faire gonfler.
Les égoutter puis les couvrir de rhum et laisser macérer dans un récipient couvert pendant quelques heures ou même quelques jours.
**La pâte de miel :**Faire chauffer ensemble le miel et la farine. Mélanger.
**La pâte à pain d'épice :**Hacher en petits dés les écorces de fruits. Concasser les amandes et les noisettes.
Mélanger au batteur 85 g de miel avec 85 g de farine, la pâte d'amande coupée en petits dés et la pâte de miel.
Mettre dans le bol du robot, la cassonade, les œufs, le bicarbonate, la levure, les épices à pain d'épice, la cannelle et 50 g de miel.
Travailler au fouet jusqu'à ce que la préparation soit bien mousseuse.
Incorporer la préparation à base de pâte de miel puis les 165 g de farine T45, la farine de seigle et l'huile.
Ajouter enfin les écorces de fruits confits, les amandes et les noisettes et les brisures de pain d'épice. La pâte est épaisse et collante.
L'envelopper dans un film alimentaire et la laisser reposer 4 à 5 jours au frais.
**Le fourrage :**
Couper les écorces de fruits confits en petits dés.
Les mettre dans le bol du robot et les mixer avec les raisins secs égouttés et les noix.
Ajouter le rhum de macération des raisins, les épices et la confiture d'orange.
Bien mélanger et réserver au frais.
Suivant la taille que vous donnerez aux pains d'épice, vous utiliserez plus ou moins de fourrage.
Les miens étant petits j'ai pu faire deux fois la pâte avec la quantité donnée ici.
Ce fourrage peut se conserver 2 ou 3 mois au frais.
**Montage et cuisson :**Étaler la pâte sur une épaisseur de 4 mm.
La pâte est très collante, je vous conseille d'en prélever de petites portions, de les fariner et de les étaler ensuite sur le plan de travail bien fariné.
Découper la pâte avec l'emporte-pièce choisi.
Déposer sur la plaque les cercles de pâte. Les badigeonner au pinceau d'un peu de lait.
Déposer une noisette de fourrage sur chacun (**Plus, si les pièces sont plus grosses**).
Fermer avec un deuxième cercle de pâte et appuyer légèrement sur le pourtour pour souder les deux parties.
Badigeonner de lait.
Enfourner jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés (**15 minutes pour les miens de petite taille**).
**Le glaçage :**
Pendant la cuisson des biscuits, préparer le glaçage en mélangeant le sucre et l'eau.
Dès la sortie du four, badigeonner les biscuits de glaçage puis les laisser sécher, jusqu'à ce qu'ils ne soient plus collants.
Conserver les pains d'épice dans une boîte en métal... jusqu'à 2 mois, nous dit le Chef!