

Notre Pain d'Epices

Faire son
Pain d'Epices

- - 300 g de farine (moitié farine de seigle, moitié farine de blé)
- - 6 cuillères à soupe de miel du Gâtinais
- - 4 cuillères à soupe de confiture de citrons ou d'oranges
- - 50 g de beurre
- - 10 centilitres de lait
- - 1 oeuf
- - 1 cuillère à café de bicarbonate de soude (chez le pharmacien)
- - Des épices : cannelle, gingembre, anis, quatre-épices, cumin...
- - Quelques zestes d'oranges confites

la recette :

Faire chauffer le lait pour y faire fondre le beurre, le miel, la confiture. Bien mélanger puis retirer du feu pour faire tiédir

Dans deux cuillères à soupes d'eau froide, faire dissoudre le bicarbonate

Dans un saladier, verser la farine et y mélanger les épices à votre goût, faire un puit, casser l'oeuf au centre, mélanger un peu, ajouter le bicarbonate dissout, mélanger un peu, ajouter le lait (au miel et confiture fondus), mélanger, ajouter une cuillère à soupe de zestes d'oranges confites coupés en petits dès : Bien mélanger

Tapisser un moule à cake de papier de cuisson (ou, à défaut, beurrez et farinez votre moule)

Faire cuire au four, grille en bas, à 150°, pendant 75 minutes, puis placez votre pain d'épices sur une grille pour qu'il refroidisse.

Le plus difficile : essayez d'attendre quelques jours pour le déguster !