

Pain d'Épice

RECETTE PROPOSÉE PAR
CAROLINE QUESLIER

Ingredients

250 g de miel d'acacia

250 g de farine

2 dl de lait tiède

1 cuillère à café de levure alsacienne

1 cuillère à soupe d'un mélange de
gingembre, Cardamome, Cannelle, Anis en
poudre

Facultatif : 100 g de gingembre confit ou 100
g d'écorces d'orange

Préparation

Préchauffer le four - TH : 4/5.

Dans une terrine, mélanger la farine, la
levure et les épices.

Délayer le miel dans le lait. Verser ce
mélange dans la terrine.

Travailler la pâte 5 min.

Recouvrir le fond d'un petit moule à cake
de papier sulfurisé. Graisser les
bords. Verser la pâte dans le moule.

Ajouter le gingembre confit ou les
écorces d'orange.

Faire cuire 1 h 15.

