

Pain d'épices



4 personnes



90 minutes



Facile



Ingrédients

- 25 cl de lait
- 100g de beurre
- 500g de miel de bonne qualité
- 500g de farine
- 30g de cassonade
- 1 c à c de bicarbonate
- 60g d'écorces d'orange confites
- 1 c à café de cannelle
- ½ c à c de grains d'anis
- 2 pincées d'épices type cummin et gingembre
- 30g d'amandes effilées
- ½ c à c de gingembre en poudre
- 1 c à s d'eau de fleur d'oranger
- ½ c à c de sel

Préparation

Préchauffez le four Th.5 ou 150°C. Faites chauffer le lait, puis dissoudre le miel liquide hors du feu. Remettez à feu doux et ajoutez le beurre pour faites le fondre.

Dans un saladier, mélangez la farine, la cassonade, le bicarbonate, les épices, les écorces d'oranges. Ajoutez le mélange lait, miel et beurre. Incorporez petit à petit pour éviter les grumeaux.

Mettez dans un moule à cake beurré et fariné. Saupoudrez d'amandes effilées. Faites un sillon dans le sens de la longueur.

Mettez 1h15 au moins au four. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.