

Les recettes de Mik

11 octobre 2014

Pain d'épices

INGRÉDIENTS

300g de farine de seigle
300g de miel fort (ou 150g de miel et 150g de sucre roux)
1 œuf
1 tasse de lait (160g)
1 sachet de levure maximum (5 à 10g)
1 cuillère à café d'anis en poudre
1 cuillère à café d'anis en grains
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de gingembre
Quelques clous de girofle
1 cuillère à café de noix de muscade fraîchement râpée
1 pincée de poivre
1 cuillère à café de fleur d'oranger

PRÉPARATION

Faire bouillir le lait, ajouter l'anis en grain et les clous de girofle et laisser infuser.
Pendant ce temps, délayer le miel avec le sucre au fouet. Bien mélanger.
Ajouter le lait encore chaud. Bien fouetter, laisser refroidir un peu.
Ajouter l'oeuf battu en omelette, puis la farine tamisée avec la levure et les épices.

CUISSON

Cuire au four 150° (5-6) pendant 60 minutes environ dans un moule 4/4.
Après cuisson, sortir le moule du four, et laisser reposer pendant 15 minutes.
Démouler le pain d'épice et laisser refroidir sur la grille du four (longtemps, car le pain d'épices se mange rassis).

NOTES

Il possible d'ajouter des écorces d'oranges et de citron ou des fruits secs comme des noix, des raisins....