

RECETTE PAIN D'ÉPICES

INGRÉDIENTS

250 g de miel

250 g de farine de blé

100 g de sucre en poudre

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

1 c. à café d'anis vert

1 c. à café de muscade râpée

1 c. à café de cannelle en poudre

1 c. à café de quatre épices

2 œufs

10 cl de lait

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 160°C (th. 5/6). Dans un saladier, placez la farine de blé, la levure chimique, les deux sucres, l'anis vert, la muscade râpée, la cannelle et le gingembre. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.

ÉTAPE 2

Dans une casserole ou au micro-ondes, selon votre préférence, faites chauffer le miel. Versez-le bien chaud sur le mélange de farine, de sucre et d'épices. Remuez à nouveau et incorporez petit à petit les œufs entiers. Puis versez peu à peu le lait juste tiède pour amalgamer le tout. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte à gâteaux lisse et homogène, ni trop liquide et ni trop épaisse. N'hésitez pas à ré-ajuster le mélange avec de la farine ou du lait.

ÉTAPE 3

Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné. Vous pouvez aussi utiliser un moule en silicone sans matière grasse. Enfouez votre pain d'épices au miel et laissez-le cuire pendant 1 heure à 1h15. Pour savoir si votre pain d'épices est bien cuit, plantez-y un couteau. La lame doit ressortir sèche.

ÉTAPE 4

Lorsqu'il est totalement refroidi, démoulez le pain d'épices puis réservez-le au moins 24 heures avant de le déguster. Le pain d'épices se conserve sans problème une semaine, enveloppé dans du papier aluminium. Il restera ainsi bien gourmand et moelleux.