













le pain d'épices

recette

Ingrédients (pour 8 personnes)

	250 g de miel (d'un goût assez fort, bruyère par exemple)		50 g de cassonade
	10 cl de lait chaud		1 œuf
	100 g de beurre fondu		1 pincée de sel
	200 g de farine		cannelle, gingembre, clou de girofle, noix de muscade...
	1/2 sachet de levure		noix, noisettes, amandes, noix de coco, écorces d'oranges

Préparation

1. délayer le miel dans le lait chaud,
2. ajouter le beurre fondu, puis la farine en mélangeant énergiquement en cas de grumeaux,
3. incorporer alors la levure, la cassonade, l'œuf et le sel,
4. ajouter les épices et les noix, selon les goûts.

Cuisson

1. faire cuire dans un moule à cake (ou à pain) pendant 30 à 35 min, à four chaud (180 - 200°C).