

## PAIN D'ÉPICES

Pour un moule de 10cm de large / 20cm de long / 7cm de haut : un moule en aluminium jetable, chemisé avec du papier cuisson. 100% de réussite des pains d'épices dans ce type de moule.

### INGREDIENTS

- 160g de farine
- 160g de miel (miel toutes fleurs ou autre)
- 60g de beurre
- 1,5 cuil. à café d'épices à pain d'épices
- 7g de bicarbonate
- 70g de lait (grammes !)
- 60g sucre cassonade

### PREPARATION

1. Faire préchauffer votre four à 155°C.
2. Faire fondre votre beurre et le laisser refroidir. Pendant ce temps, faire chauffer le miel à feu très doux, dès qu'il est liquide, le sortir du feu.
3. Tamisez : farine + épices à pain d'épices + bicarbonate.
4. Dans un récipient, mélangez : le miel + le lait. Ajouter ensuite le beurre. Puis enfin, les poudres tamisées. Bien mélanger. Terminer en ajoutant le sucre cassonade.
5. Beurrez et farinez votre moule à pain d'épices. Y verser votre appareil.
6. Enfourner pour 1 heure de cuisson, en position chaleur tournante. A partir de 45 minutes, vous pouvez éventuellement couvrir votre pain d'épices avec une feuille de papier alu si vous avez peur qu'il brunisse trop (moi, je ne l'ai jamais couvert). Mais attention : si vous ouvrez la porte de votre four trop tôt, selon les fours, il est possible que votre pain d'épices retombe et se creuse par le milieu. Cette opération doit donc avoir lieu le plus tard possible dans la cuisson et surtout, faites vite !!
7. Lorsque votre pain d'épices est cuit, sortez-le du four, laissez-le refroidir dans son moule, sur une grille.
8. Conservez votre pain d'épices dans une pièce pas trop chaude, pendant plusieurs jours, emballé dans du papier cuisson par exemple.

Voici la composition des épices pour le pain :

- 20 g de cannelle concassée en poudre ou en bâton ou de baies de cannelier
- 2 étoiles de badiane
- 10 clous de girofle
- 10 g de graines de coriandre
- 7 g d'anis vert en poudre ou graines
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 belle pincée de muscade râpée