

PAIN D'EPICES moelleux, mielleux

Pour 8 personnes

Ingrédients

150 g de farine de blanche

100 g de farine de seigle

1 cuillère à café de bicarbonate de sodium

½ cuillère à café de cannelle, 1 pincée de 4 épices

2 cuillères à café d'anis en grains (ou sinon 20 ml de pastis) et 2 cuillères à café de thé de Noël

200 g de miel

75g de sucre roux ou cassonade

200 ml d'eau bouillante



Préchauffer le four à 180° (ther 6).

Huiler un moule à cake.

Mélanger les farines, la cannelle et le bicarbonate de soude* dans un saladier.

Faire bouillir l'eau avec l'anis et le thé de Noël. Filtrer à l'aide d'une passoire

Mettre le miel et le sucre roux dans un autre saladier. Verser l'eau bouillante parfumée filtrée par dessus et mélanger avec un fouet.

Incorporer les farines Mélanger.

Verser la pâte dans le moule à cake. Ajouter éventuellement des grains de sucre sur le dessus.

Faire cuire 50 min.

Laisser tiédir puis démouler.

Ce pain d'épices est encore meilleur un ou deux jours, voire une semaine après sa préparation. L'envelopper dans du film alimentaire.

** Le bicarbonate de sodium est une fine poudre blanche constituée d'un mélange de sels alcalins qui fait lever la pâte. On le trouve en pharmacie ou grande surface.*

