

La recette de pain d'épices de Pascale

1/ Mélanger à feux doux pendant 5-6 minutes :

- 450g de miel
- 170g de sucre
- 250ml de lait
- 10g de beurre

2/ Dans un saladier mélanger :

- 350g de farine
- **1/4 cu.** à café. clou de girofle en poudre
- **2 cu.** à café. bicarbonate sodium alimentaire
- **1/2 cu** à café. noix de muscade moulue
- 1 cu. à café. anis vert moulu
- 1 cu. à café. cannelle en poudre
- 1 cu. à café. gingembre moulu
- 2 œufs

Verser la première préparation dans ce mélange

Battre sans arrêt et rapidement (moi j'utilise le batteur !) pendant 10-12 minutes (pour aérer la pâte).

Verser dans un moule à cake jusqu'à la moitié du moule et enfourner à mi-hauteur, four chaud à 180° pendant 50 minutes.

(Vérifier la cuisson en enfonçant une lame de couteau dans le gâteau elle doit ressortir propre).

Mon secret à ne pas diffuser : je rajoute des petits cubes d'oranges confites et à la sortie du four je badigeonne de confiture d'oranges amères le dessus du gâteau.

Pour un pain d'épices destiné à accompagner le foie gras j'allège en sucre (140g) et je ne mets pas de cubes d'oranges confites ni de confiture d'orange.