

Recette du pain d'épices

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de miel
- 250 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café d'anis vert
- 1 cuillère à café de muscade râpée
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de quatre épices
- 2 œufs
- 10 cl de lait



Préparation de la recette :

- Faire chauffer 250 g de miel à la casserole, puis quand il est bien chaud le verser dans un saladier sur la farine, ajouter la levure chimique, le sucre, le sucre vanillé et les épices : anis vert, muscade râpée, cannelle, gingembre.
- Mélanger le tout.
- Tout en remuant avec une cuillère en bois, incorporer petit à petit les œufs, puis le lait tiède.
- Préchauffer le four thermostat 5/6 (160°C).
- Verser la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné.
- Enfourner et laisser cuire pendant 1h à 1h15.
- Démouler le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi. Attendre 24 heures minimum avant de le déguster.