

PAIN D'ÉPICES



Chemiser les moules, dans un saladier, mélanger :

250 g de farine blanche

250 g de farine de blé complet (on peut remplacer par 500 g de farine de seigle)

Réserver.

Dans une casserole, à feu doux :

25 cl de lait

110 g de beurre

3 cuillères à soupe de cassonade

2 sachets de levure chimique

1 cuillère à café de bicarbonate de soude.

le zeste de 2 oranges (coupé finement pour sûr) le jus des deux oranges dénudées

500 g de miel

Rajouter le mélange à la farine, bien mélanger of course. Rajouter :

1 cuillère à café d'anis vert

1 cuillère à café de 4 épices (personnellement, je charge voire double la barque en épices)

Faire cuire pendant 45 minutes à 1 heure à 170° C.

Sur le dernier quart d'heure, mettre un papier alu sur le dessus. Laisser reposer 2 ou 3 jours avant de déguster.

Bon appétit.

Recette proposée par Frédéric.

Mots-clés :