



ENTRE CAKE ET PAIN D'ÉPICES



400g de farine à pain d'épices du Moulin de Nomexy ou à défaut 400g de farine mélangées, seigle et T65 - 1cc d'épices à pain d'épices, 75g de sucre muscovado, 100g de miel d'acacia, 8g de bicarbonate, 1/2cc de vanille en poudre, le zeste finement râpé d'un citron et d'une orange, 1grosse cs de purée de noisettes bio et 100g de noisettes piémont torréfiées 10 mn à 150° , pelées puis grossièrement concassées, 25cl de lait, 1/2 jus de citron, 1/4 de jus d'orange, 1 cs d'eau de fleur d'oranger.

Commencez par mélanger soigneusement les zestes et le sucre et laissez reposer ce mélange au moins 10 mn pour que le sucre s'imprègne des parfums. Dans le bol du robot, équipé de la feuille, réunissez la farine, les épices, la vanille et le bicarbonate, puis ajoutez le sucre parfumé. Faites tiédir sans dépasser 60° le lait et le miel. Hors du feu ajoutez les jus et la fleur d'oranger et versez lentement sur les farines. Ajoutez la purée de noisettes. Mélangez pour obtenir une pâte homogène puis incorporez les noisettes concassées.

Chemisez le moule de papier siliconé, y versez le mélange, lissez la surface et faites cuire à 160° pendant environ 1 heure / 1 heure 15. Vérifiez le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique.

Refroidir et réservez à température ambiante.

Dégustez si possible à partir du lendemain

