



## DÉLICIEUX PAIN D'ÉPICES



**Pour 2 pains d'épices de 450g** : 320g de miel de fleurs, 55g d'oeuf, 110g de beurre, 130g de lait frais entier, 270g de farine faible, 9g de bicarbonate de soude, 6g de cannelle en poudre, 1g de clou de girofle en poudre, 1g de cardamome en poudre, 2g de gingembre en poudre. Beurre et farine pour les moules, 150g de nappage abricot -facultatif-, le jus d'une orange et des tranches d'oranges confites.

Préchauffez votre four à 165°. Faites fondre le beurre et laissez le tiédir. Dans une casserole, chauffez le miel à 50°. Tamisez ensemble la farine le bicarbonate et les épices. Dans le bol du robot ou dans un saladier, faites mousser l'œuf avec le miel. Ajoutez le lait puis le beurre refroidi. Incorporez ensuite les poudres et lissez le mélange à la feuille -ou au fouet si vous n'utilisez pas le robot- pour qu'il soit homogène. Versez l'appareil dans 2 moules à cake beurrés et farinés de 18cm de long, 7cm de large et 6cm de hauteur. Enfournez pendant 50min environ à vérifier en cours de cuisson. Démoulez et imbitez au pinceau les pains d'épices encore chauds avec le jus d'orange. Nappez éventuellement et décorez avec les tranches d'orange confite, une étoile de badiane et un morceau d'écorce de cannelle.