



COMME UN PAIN D'ÉPICES CHOCOLAT NOIX



Pour un moule à cake de 22 x 12 x 7 : 20cl de lait entier, 100g de beurre, 80g de sucre complet foncé, 200g de miel liquide un peu corsé, 200g de farine T55, 100g de farine de seigle, 1 sachet de levure chimique, 1cc de quatre épices, 1/2cc de cannelle en poudre, 20g de cacao amer, 50g de cerneaux de noix concassés. Pour la finition -facultatif- 200g de chocolat Bahibé, 40g d'huile de pépins de raisins, 25g de noix concassées.

La pâte : tamiser les farines, la levure, le cacao et les épices, les mettre dans la cuve du robot équipé du fouet plat, ajouter les 50g de noix concassées. Dans une casserole porter juste à ébullition le lait, le miel, le sucre et le beurre, puis les verser lentement dans la cuve du robot en mélangeant à vitesse moyenne.

La cuisson : préchauffer le four à 160° chaleur tournante, beurrer le moule le chemiser de papier cuisson si nécessaire, y verser la pâte et cuire pendant 45 à 50 min à surveiller. Laissez reposer 5min, démouler sur grille puis refroidir.

La finition : fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'huile en mélangeant bien et incorporer les noix hachées. Verser ce glaçage dans un pichet. Mettre le pain d'épice très froid sur une grille posée sur un plateau filmé et verser le glaçage dessus.

