



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

PAIN D'ÉPICES

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régèrent !**





PAIN D'ÉPICES



6 PERSONNES



25 MIN.



1 H 10

INGRÉDIENTS

- 60 g de beurre
- 150 g de sucre roux (cassonade)
- 150 g de miel (liquide)
- 300 g de farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 c. à c. de bicarbonate alimentaire
- 1 c. à c. de mélange 4 épices en poudre
- 1 c. à c. de gingembre moulu
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- 1 œuf
- 12 cl de lait
- 1 pincée de sel

Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais. Ajoutez le miel et le sucre puis retirez du feu.

Préchauffez le four à 170°C.

Mélangez la farine avec la levure et le bicarbonate. Ajoutez les épices, le lait et l'œuf et mélangez. Finissez en ajoutant le beurre fondu avec le sucre et le miel et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Versez la préparation dans un moule à cake. Faites cuire à 170°C pendant 45 min. Puis baissez la température à 140°C et laissez encore cuire 25 min. Sortez du four et laissez reposer pendant 2 jours...
... mais il est possible de le manger avant pour les plus gourmands !