



RECETTE du PAIN D'ÉPICES

(Quantité pour deux moules à cake de 30 cm)

300 gr farine de blé

100 gr farine de seigle

100 gr farine de blé noir

1kg de miel (sombre)

16 cl de lait

2 œufs

10 gr de bicarbonate de soude (1 cuillère à soupe rase)

100 gr de beurre

Epices :

- 1 cuillère à café d'anis vert moulu
- 1 cuillère à café et ½ de cannelle
- 1 cuillère à café de 4 épices
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ cuillère à café de sel

Le matin : (pour cuisson le soir) mélanger les farines + bicarbonate + épices

Le soir : faire fondre le beurre, le miel, tiédir le lait et mélanger le tout – Laisser refroidir

Pour les œufs :

- séparer le jaune et le blanc
- battre les jaunes et mélanger au miel
- mélanger le tout à la farine pour obtenir une pâte homogène
- monter les blancs en neige et mélanger à la pâte
- mettre en moule, (*penser à beurrer les moules au préalable*) laisser reposer 30 mn
- mettre au four thermostat 120° (4) cuisson 50 mn...

Patrick LEMOINE

L'Happy culteur de MAD CITY