

l'épicerie de bruno

Pain d'épices

Marché pour 6 personnes

250gr de miel, 10cl de lait chaud, 100gr de beurre fondu, 200gr de farine, ½ sachet de levure, 50gr de sucre brun non raffiné, 1 œuf

Facultatif : noix, noisettes, amandes, écorces d'oranges confites ou lamelles de gingembre confit

A l'épicerie de bruno

3 cuillères à café de mélange pour pain d'épices, 1 pincée de sel fin marin

La Recette

Porter le lait à ébullition.

Délayer le miel dans le lait chaud au fouet. Laisser tiédir.

Ajouter le beurre fondu, puis la farine en mélangeant énergiquement pour éviter les grumeaux.

Incorporer ensuite la levure, le sucre brun, le blanc et le jaune de l'oeuf et une pincée de sel.

Y ajouter le mélange pour pain d'épices ainsi que si vous le souhaitez des fruits secs ou des fruits confits.

Beurrer et fariner un moule à cake, verser la préparation, et mettre de côté pendant au moins 1 à 2 heures à température ambiante.

Préchauffer le four à thermostat 6 (180° C) et y faire cuire le pain d'épices 45 minutes.

Retirer du four, démouler et laisser refroidir sur une grille.