



Le pain d'épice fait parti des grands classiques indémodables que l'on apprécie tout particulièrement l'hiver avec ses doux et chauds parfums d'épices.

J'ai compilé plusieurs recettes entre elles, en ne gardant que les ingrédients qui je l'espérais, ferait de ce pain d'épice , une petite merveille de moelleux.

Le résultat fut au-dessus de mes attentes et je ne changerai plus de recette! Par contre, le choix du mélange d'épice est important.

En ce qui me concerne, j'ai acheté au rayon fruits secs de mon supermarché un mélange d'épices pour pain d'épice qui a bien rempli son rôle mais la prochaine fois j'essaierai mon propre mélange en fonction de mes goûts personnels en matière d'épices, c'est presque comme créer un parfum unique dont vous seul tenez la recette et c'est un vrai jeu de goût!

Préparation:15 minutes

Cuisson:50 minutes

Pour un moule à cake

Les ingrédients:

- 250g de farine
- 200g de miel
- 50g de poudre d'amande
- 50g de vergeoise brune
- 10cl de lait
- 1 oeuf
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 1 càs de marmelade d'orange ou écorces d'orange confite
- 1 càc d'épices à pain d'épice
(cannelle, clou de girofle, gingembre, anis, vanille, muscade)
- 50g de beurre + 10g pour le moule



Préparation:

1. Préchauffez le four à 180°C (Th6).
2. Faites chauffer doucement le lait, le beurre et le miel. Ôtez du feu aux premiers bouillons.
3. Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amande, la levure et le bicarbonate puis le sel, la vergeoise et les épices.
Creusez un puits au centre et y versez doucement le mélange lait-miel sans cessez de remuez avec une cuillère.
4. Terminez en incorporant l'oeuf et la marmelade d'orange.
5. Beurrez un moule à cake et y versez la pâte. Enfourez pendant 50 minutes environ jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche.
6. A la sorti du four, badigeonnez-le avec un peu de marmelade que vous aurez fait fondre au micro-ondes.

Il est encore meilleur le lendemain!

