

# *Pain d'épice aux marrons glacés*

## *Pour un moule de 18cm sur 9cm*

*190g de farine*

*1g de levure chimique*

*1 pincée de sel*

*120g de beurre*

*190g d'eau*

*190g de miel liquide*

*80g de sucre*

*le zeste râpé d'1 orange*

*le zeste râpé d'1 citron jaune*

*le zeste râpé d'1 citron vert*

*3g d'épices à pain d'épice en poudre*

*5 étoiles de badiane*

*150g de brisures de marrons glacés (ou moins)*

Dans une casserole versez l'eau, le miel, le sucre, la poudre d'épice à pain d'épices, les étoiles de badiane et les zestes. Portez à ébullition, laissez refroidir puis filtrez.

Faites fondre le beurre. Laissez refroidir.

Dans un cul de poule, mélangez la farine avec la levure et le sel, incorporez le mélange précédent petit à petit puis le beurre fondu et enfin les brisures de marrons confits. Réservez au frais pendant 24h.

Préchauffez le four à 170°C.

Versez la pâte dans le moule (beurré, fariné ou chemisé) et enfournez à 170°C pendant 45 minutes.

