



Voici la recette d'un pain d'épice fabriqué par un professionnel.  
Ma didounette y apporte quelques modifications personnelles (elle met des oeufs entiers, de la levure bio et ne laisse pas refroidir ... Mais à vous d'améliorer. 😊

### **La recette du pain d'épice**

#### **Ingrédients**

300 ml de lait  
450 g de miel  
140 g de sucre  
575 g de farine  
2 jaunes d'œufs légèrement battus  
2 cuillerées à café de graines d'anis en poudre  
1/2 cuillerée à café de coriandre en poudre  
1 cuillerée à café de gingembre  
1 cuillerée à café de cannelle en poudre  
1/2 cuillerée à café de clous de girofle en poudre  
2 cuillerées à café de bicarbonate de soude  
2 cuillerée à soupe de zeste d'orange confit haché (facultatif)  
beurre pour le moule

#### **Préparation**

##### La veille :

Chauffer le lait, le miel et le sucre dans une casserole en remuant pour dissoudre le sucre. Dès l'ébullition, ôter du feu et laisser refroidir.

Mélanger la farine dans une jatte en formant un puit. Verser les  $\frac{3}{4}$  du lait au miel et les jaunes d'œufs dans le puit et à l'aide d'une cuiller en bois incorporer peu à peu la farine en fouettant pour obtenir une pâte lisse. Dans un bol, mêler les épices, le bicarbonate de soude et les fruits confits. Ajouter le reste du lait au miel et verser le tout dans la pâte en mélangeant bien pour obtenir une pâte homogène. Couvrir et laisser reposer au frais.

##### Le jour même :

Sortir la pâte du réfrigérateur et laisser revenir à température ambiante. Préchauffer le four à 160°C (thermostat 3). Beurrer et chemiser 2 moules à cake avec du papier sulfurisé. Verser la pâte dans les moules et mettre 1 heure à four chaud (la pointe du couteau doit ressortir propre mais vous connaissez mesdames). Laisser refroidir sur grille et démouler. Le pain d'épice se conserve jusqu'à un mois dans une boîte en fer.

le vétéran : didou...nosaurus