

Pain d'épices



INGREDIENTS

- 70 GR AMANDES EMONDEES
- 100 GR LAIT
- 100 GR BEURRE DOUX COUPE EN MORCEAUX
- 100 GR FARINE BLE
- ½ SACHET
- 50 GR SUCRE CASSONADE
- 1 PINCE SEL
- 1 C CAFE GINGEMBRE POUDRE
- MUSCADE FRAICHEMENT RAPEE
- 70 GR ECORCE ORANGE CONFITE DETAILLEE EN DES AMANDES ET NOISETTES PAS TROP FIN
- 70 GR NOISETTES
- 250 GR MIEL
- 100 GR FARINE DE SEIGLE
- 1 C CAFE LEVURE CHIMIQUE
- 1 ŒUF
- 2 C CAFE CANELLE EN
- 1 PINCEE NOIX DE
- CONCASSER LES

-
- METTRE LE LAIT, LE MIEL ET LE BEURRE DANS UNE CASSEROLE, CHAUFFER LE TOUT ET MELANGER 2 MN.
 - AJOUTER LA FARINE DE SEIGLE, LA FARINE DE BLE, LA LEVURE CHIMIQUE, LE SUCRE CASSONADE, L'ŒUF, LE SEL, LA CANELLE, LE GINGEMBRE ET LA NOIX DE MUSCADE, PUIS MELANGER.
 - AJOUTER LES AMANDES ET LES NOISETTES CONCASSEES AINSI QUE L'ECORCE D'ORANGE CONFITE, MELANGER.
 - TRANSVASER DANS UN MOULE A CAKE BEURRE ET FARINE.
 - FAIRE CUIRE 50 MN A 1 HEURE SUIVANT LE FOUR A 180° EN SURVEILLANT LA COLORATION.
 - COUVRIR LE PAIN D'EPICES DE PAPIER D'ALU S'IL BRUNIT TROP VITE (conseillé)

- A LA SORTIE DU FOUR LAISSER REFROIDIR 5 A 10 MN AVANT DE DEMOULER.
- LAISSER LE PAIN D'EPICES REFROIDIR COMPLETEMENT AVANT DE L'ENVELOPPER DANS DU FILM ALIMENTAIRE.

POSSIBILITE DE LE FAIRE DEUX JOURS AVANT.
(Christiane MONTAGNON)