pain d'épices

ingrédients

- 160 g à 200 g de farine tamisée
- 1/2 à 3/4 de cuillerée à café d'anis vert
- 1/2 à 3/4 de cuillerée à café de noix de muscade
- 1/2 à 3/4 de cuillerée à café de cannelle
- 4 clous de girofle pilés
- 1/2 sachet de levure chimique
  ou 1 c à c de bicarbonate
- 50 g sucre roux
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 125 g de miel
- 125 g de confiture
- 1 c à c de gingembre frais râpé
- 5 cl de lait
- 1 oeuf

Préparation

- Préchauffer le four 180 °
- Faire chauffer le lait
- Mélanger farine/levure ou bicarbonate/épices
- Faire chauffer le miel (bouillons)
- Verser le miel chaud sur le mélange farine/levure/épices
- Mélanger au fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse (difficile si 200g de farine)
- Ajouter la confiture et le gingembre
- Incorporer l'oeuf
- Incorporer le lait tiède
- Beurrer et fariner le moule
- Verser le mélange dans le moule
- Déposer du beurre pommade sur le dessus et au milieu
- 5 minutes à 180 °
- 20 minutes à 150 ° (vérifier la cuisson avec un objet pointu)