

PAIN D'EPICES AU MIEL, Pays Cathare, miel Pays Cathare

Recette locale de Arlette (site internet Aude pays cathare)

Les ingrédients

- 250 g de miel du pays cathare, miel typé de caractère
- 250 g de farine (avec poudre levante ou 1 sachet de levure)
- 50 g de sucre roux (ou un peu plus de miel)
- 1 sachet de sucre vanille
- 1 cuillère à café d'anis vert
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 50 g de beurre.
- 1 cuillère à café de muscade
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de cumin
- Quelques noix écrasées (ou amandes ou noisettes)
- Quelques clous de girofle
- un peu de zeste d'orange (ou 1 c à soupe de confiture d'orange)

La Recette

Faire fondre le miel et le beurre au micro-ondes.

Mélanger avec la farine, les œufs, le lait puis tous les épices.

Mettre la préparation dans un moule à cake préalablement beurré, et enfourner au four à 180 °C.

Laisser cuire environ 50 mn (à chaleur tournante).

Démouler le pain d'épice refroidi

Astuce d'Arlette

Attendez 24 heures minimum avant de le déguster... Il se garde une semaine enveloppé dans du papier aluminium... Bonne dégustation !