

PAIN d'ÉPICES

Recette Michel 12 Mars 2011

Cuisson à 180° env.

Ingrédients :

1/2 cuillère à café de chacune des épices :

- cannelle
- clous de girofle
- anis étoilé
- gingembre
- coriandre
- noix de muscade
- un peu de 4 épices

- 150 gr de lait
- 300 gr de farine
- 4 œufs
- 300 gr de miel
- un peu d'oranges confites
- 10 gr de levure chimique
- un peu de beurre

Préparation :

- Chauffer le lait avec les épices
- laisser un peu refroidir

- Mélanger le miel avec les œufs
- puis la farine et les 10 gr de levure

- Verser cette préparation dans le lait refroidi

- Chemiser un moule – beurrer
- Verser l'appareil ci-dessus et cuire environ 35/40 minutes

