

PAIN D'ÉPICE à l'ancienne selon Nathalie

Moule à cake 26cm

- 2 œufs
- 150g de sucre
- 125g de miel liquide (acacia)
- 14cl de lait
- 300g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- ½ paquet de levure
- 1 cuillère à café de poudre d'anis
- ½ cuillère à café de poudre de cannelle
- ½ cuillère à café de poudre de gingembre
- 15g de beurre
- Facultatif : 1 feuille d'or

Verser miel et lait dans une jatte et mélanger jusqu'à ce que le miel soit dissout dans le lait. Incorporer les œufs et fouetter légèrement.

Mettre le beurre à fondre sur feu doux. Retirer le du feu et laisser refroidir.

Dans une grande jatte, mélanger farine, bicarbonate, levure, sucre anis, gingembre, cannelle. Creuser un puits au centre et y verser la préparation miel-lait-œufs.

Mélanger doucement du centre vers les bords de la farine. Dès que l'ensemble est homogène, incorporer le beurre fondu puis mélanger.

Verser la pâte dans le moule à cake beurré et faire cuire dans le four préchauffé à 190°C (th 6/7) pendant 45 mn.

Vérifier la cuisson en enfonçant la lame fine d'un couteau au centre du pain. Il est cuit si la pointe ressort sèche. A la sortie du four, démouler le pain d'épice sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir.

