

# Recette de pain d'épice

---

Moule à cake de 20 cm

## Ingrédients

250g de farine

1 sachet d'épice à pain d'épice

1 sachet de bicarbonate de sodium

125g de cassonade

125g de miel

2,5dl de lait

50g de sucre

## Préparation

Bouillir 2dl de lait. Hors du feu y faire fondre le miel et la cassonade en remuant énergiquement. Laisser tiédir.

Dans un saladier, mélanger la farine avec 1 cuillère à soupe d'épices et 1 petite cuillère de bicarbonate de sodium. Verser le lait et mélanger énergiquement.

Tapisser le moule à cake de papier sulfurisé et y verser le mélange.

Cuire 1h15 dans le four préchauffé à 150°.

Pendant ce temps, mélanger 0,5dl de lait avec 50g de sucre. A la sortie du four, en napper le pain d'épice à l'inde d'un pinceau à pâtisserie. Ainsi, il brillera !

Laisser reposer au moins 2 heures avant de déguster.

BON APETIT !

**Un délice avec un foie gras maison et une BUSH de Noël par exemple....**

