

Le pain d'épices {Spécial Foie Gras}

Un pain d'épices peu sucré, parfait pour déguster avec du foie gras.
Le pain d'épices est à préparer la veille de manière à ce que l'arôme des épices puisse bien se développer.

Pour un pain d'épices :

200 g de miel
250 g de farine
1 sachet de levure chimique
50 g de sucre cassonade
80 g de beurre fondu
80 ml de lait
1 oeuf
Une pincée de sel
1 cuillère à café d'anis vert
1 cuillère à café de clous de girofle moulu
1,5 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de mélange 4 épices

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans une casserole, faites chauffer votre miel à feu doux.

Une fois que le miel est bien liquide ajoutez le lait et mélangez.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre cassonade et le sel.

Faites un puit puis ajoutez l'oeuf, le beurre fondu et le mélange miel-lait.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et terminez par ajouter les épices.

Mélangez et versez la pâte dans un moule à cake beurré et enfournez 45 minutes.

Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir bien sèche.

* Si votre pain d'épices se colore un peu trop vite mais qu'il n'est pas cuit à l'intérieur, recouvrez le d'une feuille de papier d'aluminium et poursuivez la cuisson.

Laissez refroidir, démoulez et enveloppez le de film alimentaire.

Laissez le reposer 24 heures avant de déguster...

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante : deliceyeux@gmail.com

Délicieusement, Marine.

<http://deliceyeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©