

Pain d'épices aux noix



Pour un moule à cake ordinaire :

- 250 g de farine complète
- 150 g de miel
- 25g de sucre
- 30 g de beurre
- 15 cl de lait
- 5 cl de crème liquide
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de 4 épices
- 1 pincée de gingembre en poudre (j'ai mis de la cardamome)
- quelques grains d'anis vert
- 50 g de noix concassés
- 50g d'un mélange d'amandes, noisettes et pistaches en poudre

Pour le glaçage :

- 150g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- quelques gouttes de jus de citron

1. Préchauffer le four à 150°C.
2. Mélanger la farine, le sucre, les épices, l'anis vert, les fruits secs en poudre, les noix concassés et la levure.
3. Diluer le miel et la crème liquide dans le lait tiède. Verser le tout sur la farine puis mélangez pour avoir une pâte homogène. Beurrer un moule à cake et y mettre la pâte.
4. Faire cuire pendant 50 min.
5. Préparer un glaçage en battant en neige le blanc d'œuf, auquel on ajoute sur la fin 150g de sucre glace et quelques gouttes de jus de citron. Etaler sur le pain d'épices bien refroidi (faire deux couches en laissant bien sécher entre les deux, c'est encore meilleur).