

Pain d'épices à l'ancienne

Préparation: 10 minutes pour 4 personnes.

Cuisson: 50 minutes à 180°C (surveiller la cuisson)

Ingrédients:

1. 250g de farine + 1 cuillère à soupe.
2. 300g de miel.
3. 50g de beurre + 1 cuillère à soupe.
4. 80g de beurre fondu refroidi.
5. 1 oeuf.
6. 5cl de lait.
7. 1 orange (non traitée).
8. 1/2 cuillère à café d'anis étoilé (moulu ou en grain).
9. 3 pincées de cannelle.
10. 2 pincées de girofle.
11. 2 pincées de coriandre.
12. 1,5 cuillère à café de bicarbonate de soude.

Réalisation:

1. Beurrer 2 moules à cake et placez-les au réfrigérateur.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Dans un saladier, battre l'oeuf et le sucre. Quand le mélange blanchit, incorporer le miel, le beurre fondu et le lait en fouettant.
4. Tamiser la farine et le bicarbonate de soude au dessus du saladier. Incorporer, tout en continuant de fouetter lentement, afin d'obtenir une pâte bien homogène et crémeuse.
5. Ajouter le zeste d'orange finement râpé et toutes les épices; bien mélanger.
6. Sortir les moules du réfrigérateur; saupoudrez-les de farine et de beurre mélangés.
7. Verser la pâte dans les moules et les mettre au four 50 minutes.
8. Démouler les pains d'épices sur une grille pour les faire refroidir. Cela permet de les aérer de toute part.