

# PAIN D'EPICE BOURGUIGNON

Recette de MMme LOYAT

---

## Ingrédients

300 g de miel de sapin ou à défaut de châtaignier  
250 g de farine complète T80  
15 cl de lait  
8 g de levure chimique  
50 g de poudre d'amande  
1 cuillère à café de bicarbonate  
1 cuillère à soupe de quatre-épices  
(cardamome, cannelle, anis étoilé, gingembre)  
1 œuf  
1 pincée de sel  
zestes confits d'orange et de citron (facultatif)



## Recette

Verser dans un saladier la farine complète et la levure chimique puis mélanger à l'aide d'un fouet.

Ajouter successivement, tout en mélangeant, la poudre d'amande, le bicarbonate, le quatre-épices, les zestes d'orange et de citron et 1 bonne pincée de sel fin.

Porter à frémissements le miel avec le lait dans une casserole.

A la première ébullition, retirer la casserole du feu.

Creuser un puits au milieu de la préparation à base de farine et y verser le mélange de miel et de lait. Mélanger à l'aide d'une spatule en bois puis incorporer l'œuf entier.

Préchauffer le four à 170° (thermostat 5-6).

Beurrer un moule à pain d'épice et le remplir à la moitié.

Glisser dans le four et compter 35 à 40 minutes de cuisson.

Une fois le pain d'épice cuit, le laisser refroidir et le déguster le lendemain.

Bon appétit !

## Accompagnement

Suggestion : tartiner ce pain d'épice avec du foie gras pour une entrée ou découper en toasts pour l'apéritif.

---