

Pain d'épices

par Odile Leboucher

Ingrédients :

60g de beurre

200g de miel

1 œuf

100g de sucre

280g de farine

1 cuillère à café de levure

1 cuillère à café de bicarbonate

15 cl de lait

Sel, cannelle, quatre épices, anis vert, gingembre,

On peut mettre aussi, cardamome, girofle, badiane

Faire fondre le beurre, ajouter le miel et le sucre,

Mélanger et ajouter l'œuf, le lait la farine et le reste des ingrédients (sur le gingembre).

Verser l'ensemble dans le moule beurré.

Cuire au four à 180° puis à 150° pendant 45mn puis le laisser 15 mn dans le four éteint

Bon appétit