

Pain d'épices façon « Agnès » car il résulte d' une interprétation de plusieurs recettes



Ingrédients :



- 250 à 300g. de miel liquide
- 200g. de bonne farine et 20g. de farine de sarrasin
- 1 sachet de levure
- 2 sachets de sucre vanillé
- 80g. de sucre roux
- 1c. à café de cannelle
- 1c. à café de gingembre
- 1c. à café de clou de girofle
- ½ c. à café de muscade râpée
- 1c. à café d'anis vert ou 1 c. à soupe de pastis !
- Un peu de poivre
- 2 œufs
- 10cl de lait

Souvent, la cuillère à café pour les épices est bien bombée. Je vous donne la base et après vous pouvez adapter selon vos goûts.

Mélanger dans un saladier les ingrédients en poudre (si pastis liquide, en dernier avant de mettre au four)

Verser le miel chaud sur cette préparation, mélanger.

Verser le lait tiédi, mélanger.

Ajouter les 2 œufs entiers et mélanger rapidement

Tapisser le moule de papier sulfurisé et HOP ! au four chaud 5/6 pendant ¾ d'heure à 1h.

Il faut surveiller la cuisson car ce pain d'épices est bien meilleur quand il n'est pas trop cuit.

Démouler refroidi et attendre 24h avant de déguster.



Hum, c'est bon !