

Le pain d'épice

Pour 10 personnes

Préparation : 20mn

Cuisson : 1h30

300g de farine de blé – 200g de farine de seigle – 500g de miel brun liquide – 2 œufs – 25cl de lait – 100g de beurre – 120g de fruits confits (orange, citron ou autres) – 40g d'amandes – 1 sachet de levure chimique – 30g de beurre pour le moule – 1 cuil. à café de bicarbonate de soude - 1 cuil. à café rase de sel

Les épices :

2 clous de girofle - 1 cuil. à café d'anis vert – 1 étoile de badiane - 1 cuil. à café de cannelle – 2 pincées de cardamome – 2 pincées de noix de muscade – 2 pincées de gingembre

1 – Préchauffez le four à 150°C (th.5). Versez le miel, le lait et le beurre coupé en morceaux dans une casserole. Faites chauffer en remuant jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis laissez tiédir.

2 – Coupez les fruits confits en tout petits dés. Pilez les clous de girofle, l'étoile de badiane et l'anis vert. Faites griller les amandes dans une poêle. Beurrez un moule à cake de 1,5l de contenance.

3 – Mélangez les deux farines dans une terrine avec toutes les épices, la levure, le bicarbonate et le sel. Creusez le mélange en fontaine, ajoutez les œufs battus et la préparation au miel au centre. Amalgamez l'ensemble avec un fouet pour obtenir une pâte homogène lisse. Incorporez-lui les dés de fruits confits et les amandes.

4 – Versez la pâte dans le moule à cake beurré. Enfourez et faites cuire en surveillant, pendant 1h30 environ. Sortez le pain d'épice du four et laissez-le tiédir avant de démouler sur une grille. Il doit refroidir au moins 24h avant d'être consommé.

Conseils :

- Très sucré, le pain d'épice a tendance à brûler. En conséquence, surveillez bien la température de votre four et si besoin, baissez le thermostat, allongez le temps de cuisson et couvrez-le de papier aluminium à mi-cuisson.
- La liste des épices n'est pas exhaustive : vous pouvez ajouter de la muscade râpée, de la vanille, du quatre-épices...
- Au moment de servir, décorez joliment le pain d'épice avec un glaçage (sucre glace + jus de citron jusqu'à consistance nappante), des amandes effilées, des fruits secs et de l'anis étoilé.