



Pain d'épices

28/01/2020 à 13h49

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 12 personne(s)

Ingrédients :

- 250 g de miel de pin
- 250 g de farine biologique
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 verre de lait
- 5 cuillères à café d'épices à pain d'épices
- 1 cuillère à soupe et demi d'huile de colza
- 2 œufs

Préparation :

- Mettez le lait à bouillir avec les épices à pain d'épices ;
- Dans un saladier, mélangez le miel, la farine, la levure puis l'huile de colza, les œufs, le sucre vanillé, le sucre en poudre. Versez le lait, mélangez et vous obtiendrez une pâte onctueuse ;
- Versez dans un plat à cake beurré et enfariné recouvert de papier sulfurisé, puis enfournez à 180°C pendant 1 heure environ.

L'astuce du chef :

Le pain d'épices se conserve très bien dans un film alimentaire et peut être réutilisé, émietté en chapelure, pour parfumer vos plats.