

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **PAIN D'EPICES D'ERIC SONTAG**

**Pour un moule à cake 25cm x 10cm x 8cm :**

**250g miel d'acacia - 125g beurre doux - 125g sucre - 10g épices à pain d'épices - 350g farine T.55 - 25g levure chimique - 10cl alcool anisé (genre Pastis) - 50g écorce d'orange confite - 50g écorce de citron confite -**

**Fondre le miel avec le beurre, le sucre et les épices sans faire bouillir. Laisser refroidir.**

**Préchauffer le four à 180° (th.6). Beurrer le moule à cake, le fariner.**

**Mélanger la farine et la levure chimique. Ajouter le mélange au miel, puis l'alcool ainsi que les écorces d'agrumes coupés en brunoise (tous petits dés). Mélanger bien. Verser dans le moule. Enfourner et cuire 45 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, la lame doit ressortir sèche.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr