

# PAIN D'EPICES

- 250 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse ou ½ brique de crème liquide = 10 cl
- 1 œuf entier
- 1 verre de lait (verre à moutarde)
- 150 g de miel
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café d'anis vert
- 1 cuillère à café d'épices à pain d'épices d'Alsace (ou à défaut 4 épices)

Faire tiédir le lait avec le miel.

Mélanger farine + bicarbonate de soude + épices + sucre. Ajouter l'œuf et la crème.  
Mélanger peu à peu le mélange miel + lait.

Beurrer et fariner un moule à cake. Verser la préparation.

Four traditionnel à 180° (th. 6) (Pour mon four, c'est 150°...cela dépend de la puissance de votre four...)

Cuisson : entre 45 mn et 1h

Jocelyne SECHET