

PAIN D'EPICES



PAIN D'EPICES AUX AMANDES ENTIÈRES ET RAISINS SECS

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût : raisonnable

Ingrédients:

- 250 g de farine
 - 1 sachet de levure chimique
 - 1 petite cuillère de bicarbonate
 - 60 g de beurre dont 10g pour le moule
 - 100 g d'orange confite
 - 200 g de miel toutes fleurs
 - 100 g d'amandes entières
 - 50 g de poudre d'amande
 - 100 g de raisin sec
 - 1 CC d'anis vert
 - 1 CC cardamome vert
 - 15 cl de lait
 - 1 CS de thé fort (du Rwanda par exemple)
 - 1 CS de fleur d'oranger
 - 1 oeuf
 - 1 pincée de sel
-

Recette

Préchauffer le four à 140° à chaleur tournante

Chauffer le lait, ajouter la CS de thé fort et laisser infuser 4 à 5 minutes. Filtrer

Réchauffer doucement, et ajouter le miel puis le beurre

Retirer du feu au premier bouillon

Dans un saladier, mélanger, la farine, la levure chimique, le bicarbonate, les amandes entières, la poudre d'amande, les raisins secs, l'anis vert, la cardamome, le sel. mélanger

Ajouter l'orange confite, mélanger

Creuser un puits au centre et verser le mélange, lait, miel, beurre sans cesser de remuer

Terminer en rajoutant l'oeuf puis la fleur d'oranger et mélanger

Beurrer le moule, verser la pâte et enfourner (four à 140 °), Contrôler à 40 mn, puis laisser dorer jusqu'à 50 mn

Couper le four, laisser le moule refroidir dans le four