

# PAIN D'ÉPICES MOELLEUX

## Ingrédients :

- 10 cl de lait
- 1 càs de badiane
- 240g de miel
- 25g de farine blanche (+ moule)
- 150g de farine de seigle
- 25g de fécule de pomme de terre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 càc de bicarbonate de sodium
- 15g de cassonade
- 2 càs rases de mélange d'épices \*\*
- 240g de marmelade d'orange amère
- 2 œufs
- 80g de beurre ramolli (+ moule)
- 1 càc de sel fin

## Pour la finition (facultative) des bouchées:

- 200g de confiture d'abricot
- 3 càs de marmelade d'orange
- 1 orange non traitée

## Préparation :

- Préchauffez le four à 170°C (thermostat 5/6).
- Dans une petite casserole, portez le lait à ébullition, puis ajoutez la badiane. Laissez infuser 10mn hors du feu.
- Chauffez le miel.
- Dans un saladier, versez les farines, la fécule, la levure tamisée, le bicarbonate, la cassonade, les épices et mélangez.
- Ajoutez le miel chauffé, la marmelade et mélangez
- Ajoutez les œufs, le beurre ramolli, le sel et mélangez.
- Versez le lait à travers une passoire et mélangez jusqu'à homogénéité.

## Cuisson :

- En entier, dans un moule à cake beurré et fariné → 55mn.
- Bouchées, dans des moules à cannelés en silicone remplis aux deux tiers → 25mn.

Vérifier la cuisson avec un couteau. Laisser tiédir avant de démouler. Laisser refroidir.

## Finition des bouchées:

- Dans une casserole, chauffez la confiture d'abricots avec la marmelade d'oranges.
- Une fois fondu, nappez avec un pinceau le dessus du pain d'épices et décorez avec des quartiers d'orange.

*\*\* Si vous n'avez pas de mélange spécial pain d'épices : 1 càc de cannelle et ½ càc de quatre épices.*