



## PAIN D'EPICES DE PLAISIR

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure 30



Ingrédients pour 2 gâteaux soit 2 kg de pâte

### MASSE 1 :

- . 400 g de miel blond (3 dl)
- . 250 g de sucre semoule
- . 150 g de beurre
- . 4 dl d'eau chaude

- . Zeste d'une orange
- . 100 g d'amandes effilées
- . 5 cl de sirop d'anis (4 cuillérées à soupe) ou une cuillérée à soupe d'anis en grains
- . 550 g de farine de froment ou de seigle
- . 45 g de levure chimique (3 sachets).

### MASSE 2 :

- . Ecorce d'une orange
- . Zeste d'un citron

Beurrer légèrement les moules à cake et les chemiser de papier blanc en le faisant dépasser du bord.

Chauffer le four à 200° (Th. 6).

### Masse 1 :

Dans une casserole, faire fondre le miel, le sucre et le beurre dans 4 dl d'eau chaude.

### Masse 2 :

D'une part détacher l'écorce de l'orange lavée et essuyée en la coupant en quatre puis en petits dés. D'autre part, hacher finement les zestes d'orange et de citron au robot-coupe.

Dans un saladier, mélanger les zestes, l'écorce, l'anis et en dernier les amandes.

Dans le bol mélangeur muni de la pale (ou dans le saladier avec la spatule), verser la farine et la levure, incorporer petit à petit la masse 1 puis verser

en pluie la masse 2 en pétrissant à petite vitesse pour obtenir une masse homogène.

Garnir les deux moules et faire cuire pendant 30 minutes à 200° (Th. 6), puis pendant 1 heure à 170° (Th. 5), en surveillant la coloration de la surface. Si elle brunit trop vite, recouvrir de papier d'aluminium.

Laisser refroidir le pain d'épices moulé jusqu'au lendemain. Il se découpe mieux 2 à 3 jours après sa fabrication. Mais vous pouvez commencer à le déguster 1 heure après sa sortie du four.

### Conservation :

15 jours au réfrigérateur enveloppé dans un linge plutôt que dans une boîte.

### Conseil :

L'anis en grain se trouve chez les herboristes ; il n'est pas nécessaire de le broyer, il fond à la cuisson.

### Extrait de :

"Faites vos glaces et votre confiserie comme LENOTRE"

Ed. Flammarion