



## Pain d'épices au miel et à l'orange

Recette pour 8 à 10 personnes. Préparation : 10 minutes. Cuisson : 1 heure 15 minutes.

### Ingrédients

Miel d'oranger bio : 250 g  
Jus d'orange bio : 25 cl  
Farine de seigle bio : 250 g  
Bicarbonate alimentaire : 1 c. à c.  
Mélange d'épices : 1 c. à c.  
Ecorces d'orange confite : 75 g

*Beurre, sucre et farine pour le moule*

### Matériel

un batteur sur socle  
une balance ménagère  
un moule à cake de 25 cm



### Réalisation

1. Mélanger le miel d'oranger et le jus d'orange.
2. Ajouter la farine de seigle tamisée en plusieurs fois avec le bicarbonate, et bien mélanger pour éviter les grumeaux.
3. Ajouter la cuillère d'épices et 50 g d'écorce confite coupée en dés et bien les répartir dans la pâte.  
*- les épices traditionnelles sont celles que l'on retrouve dans le mélange quatre-épices : cannelle, muscade, clou de girofle et gingembre. Il existe parfois des mélanges proposant également de la badiane (ou anis étoilé) -*
4. Préchauffer le four à 150°C et beurrer, sucrer, fariner le moule à cake.
5. Verser la pâte dans le moule, déposer les 25 g restants d'écorce confite coupée en dés à la surface et enfourner pour 1h15 de cuisson.
6. Laisser refroidir avant de tenter de démouler. Saupoudrer éventuellement de sucre glace pour un effet de neige.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)