



Pain d'épices moelleux à l'orange

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 150 g de farine T65 Bio
- 150 g de farine semi-complète de seigle Bio
- 2 œufs
- 130 g de lait entier
- 1 sachet de levure chimique
- 350 g de miel
- 110 g de beurre
- 2 cuillères à café de mélange 4 épices
- Le jus d'une orange

1. Préchauffez votre four à 165° C.
2. Mettez le beurre et le miel dans une casserole, faites fondre à feu doux puis laissez refroidir.
3. Tamisez ensemble les farines, la levure chimique et les épices.
4. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le mélange miel / beurre fondu.
5. Ajoutez le lait petit à petit en continuant de battre.
6. Ajoutez ensuite le mélange de farines tamisées et mélangez bien pour obtenir une pâte lisse et homogène.

7. Versez la pâte dans un moule à cake beurré ou chemisé de papier sulfurisé.
8. Enfournez pendant environ 1 heure (la lame d'un couteau planté dans le cake doit ressortir propre et sèche.).
9. A la sortie du four, imbinez le pain d'épices du jus d'orange et laissez refroidir.

Astuce sans gluten

Remplacez la farine par 300 g de farine tous usages Bio Sans Gluten.

Cette recette se réalise avec les farines Mon Fournil, disponible en GMS.