



Pain d'épices à l'orange

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients : pour 10 personnes

- 220g de miel d'oranger ou mille fleurs
- 75g de vergeoise blonde
- 75g de beurre
- 180g de farine
- 100g de farine de seigle
- 1 sachet de levure chimique (12g)
- 200 ml de lait entier
- 1 orange bio
- 70g d'écorces confites
- 2 c. à café rases de mélange d'épices à pain d'épices
- 1 pincée de sel
- marmelade d'oranges

Matériel : 1 moule à cake de 20cm, 1 zesteur.

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 /180°C chaleur tournante.

1 – Dans un saladier, déposer le beurre, le miel, la vergeoise. Faire fondre l'ensemble au micro-ondes.

2 – Zester l'orange bio. Détailler les écorces d'orange confites en petits morceaux.

3 – Verser les farines de blé, de seigle et la levure. Mélanger en ajoutant le lait petit à petit puis le zeste de l'orange, les écorces confites, le mélange d'épices et une pincée de sel.

4 – Beurrer généreusement le moule à cake et verser la préparation.

CUISSON : Mettre au four à Th 6 / 180°C chaleur tournante pour 40 à 45 mn. Vérifier la cuisson : une lame de couteau doit ressortir sèche. Démouler le pain d'épices 5 mn après la sortie du four.

Faire chauffer la marmelade d'oranges et badigeonner le pain d'épices avec un pinceau.

Après refroidissement complet, l'emballer dans du film étirable pour lui conserver tout son moelleux.

Conseils jardin-des-gourmands.com : Votre pain d'épices sera plus moelleux et parfumé le lendemain. Il peut se conserver 1 semaine sous film étirable.