**[Pain d'épices](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/318548/1022894200/pain_d_epices.shtml)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Pain d épices](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/318548/1022894200/pain_d_epices.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 25 mn  **Cuisson :** 40 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 65 mn |   **Pour 6 personnes :**     325 g de miel     250 de farine complète     150 g de lait     80 g de poudre d'amandes     1 oeuf     1 paquet de levure chimique     le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) d'1 [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) finement haché     le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) d'1 [orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) finement haché     1 cuillère à soupe de 4 épices (on peut utiliser les plus communes mais l'idéal est de mélanger cardamome, [cannelle](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/207/cannelle.shtml), anis étoilée et [gingembre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/209/gingembre.shtml))     8 g de bicarbonate | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Porter à frémissement le miel et le lait dans une casserole. Eteindre le feu à la première ébullition. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Mélanger dans un saladier, à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet, la farine, la levure, le bicarbonate, les épices, les zestes, la poudre d'amandes et une pincée de sel. Creuser un puits au milieu et y verser le mélange chaud de miel et de lait. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. Ajouter enfin l'oeuf entier et mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Beurrer un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à cake, y verser la préparation et mettre à cuire pendant 40 minutes à 175°C (thermostat 6). Surveiller le pain d'épice pendant la cuisson : s'il dore trop vite, le couvrir d'un papier d'aluminium pour que le dessus ne brûle pas. Tester la cuisson avec la lame d'un couteau. | |