# [Pain d'épices](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/192972/8195001483/pain_d_epices.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Imprimer](javascript:openWindow('/cgi/recette/imprimer.php?f_id_recette=192972&f_cle_recette=8195001483');) |  | [Envoyer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=192972) |  | [Donnez votre avis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=192972) |  | [Ajouter à mon livre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=192972&f_type=a) | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Pain d épices](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/192972/8195001483/pain_d_epices.shtml)  Recette proposée par [Gwénaëlle Barria](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/259179/5242273212/gwenaelle_barria.shtml)  picto_citationUn dessert sans oeufs, pratique pour les allergiques comme mon fils. "  [Voir ses recettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/259179/5242273212/1/gwenaelle_barria.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 10 mn  **Cuisson :** 45 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 55 mn |   **Pour 8 personnes :**     250 gr de farine     200 gr de miel liquide     50 gr de sucre roux     10 cl de crème liquide     1 sachet de levure     1 sachet de sucre vanillé     1/2 cuiller à café de mélange 4 épices ([gingembre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/209/gingembre.shtml), [cannelle](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/207/cannelle.shtml), girofle, muscade)  1/2 cuiller à café d'Anis en grain (j'utilise l'Anis vert de Ducros) | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Dans un robot, mélanger tous les ingrédients. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Beurrer un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) et y verser le mélange. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Faire cuire au four th.6 (170°C) pendant 45 min environ | |
| |  | | --- | | **Pour finir ...** Une petite boule de glace à la vanille se mariera très bien avec le pain d'épices ! | |
|  |