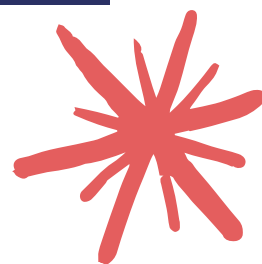




# PAIN D'ÉPICES

Nicolas Preud'homme  
Chef pâtissier du *nhow* Marseille



## INGRÉDIENTS

- 250 g de miel de caractère (par exemple du miel de châtaigner ou de sapin)
- 50 g de sucre
- 175 g de lait
- 125 g de farine de seigle
- 125 g de farine de blé
- 10 g de levure chimique
- 5 g de quatre-épices
- 75 g d'œuf (1 à 2 œufs légèrement battus puis pesés)
- le zeste râpé de 1 orange

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 165 °C.

Faire chauffer ensemble le miel, le sucre et le lait.

Pendant ce temps, mélanger les farines, la levure et le quatre-épices. Verser le mélange précédent quand il est bien chaud (on peut y tremper le doigt mais pas l'y laisser !). Mélanger, puis incorporer l'œuf et le zeste d'orange.

Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourner pour 40-45 min. La lame d'un couteau plantée dans le pain doit ressortir sèche.

Laisser refroidir avant de démouler.

Ce pain d'épices est encore meilleur après 24 h de repos !

