



INGRÉDIENTS

Pour 1 pain d'épices

- 210 g de miel
- 90 g de beurre
- 1 orange
- 170 g de farine de blé bise clair
- 5 g de bicarbonate de soude
- 5 g de mélange d'épices (anis étoilé, clou de girofle, noix de muscade, gingembre)
- 6 g de cannelle en poudre
- 90 g de lait
- 1 g de fleur de se

PAIN D'ÉPICES

avec le chef Severin Gerber

PRÉPARATION

Miel

- 01.** Faire fondre le miel dans une casserole à feu très doux.

Beurre noisette

- 02.** Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux jusqu'à obtenir un beurre noisette.

Orange

- 03.** Râper le zeste
- 04.** Presser pour récupérer le jus.

Pâte

- 05.** Tamiser la farine.
- 06.** Ajouter le bicarbonate, le mélange d'épices et la cannelle.
- 07.** Mélanger.
- 08.** Ajouter le lait, le beurre noisette et 190 g de miel puis mélanger pour avoir une masse bien homogène.
- 09.** Ajouter la fleur de sel et mélanger à nouveau.





Remplissage du moule

- 10.** Recouvrir un moule à cake de papier sulfurisé.
- 11.** Remplir de moitié avec la pâte.
- 12.** Enfourner 40 minutes à 170C° (chaleur tournante).

Sirop

- 13.** Récupérer la casserole avec les 20 g de miel restants.
- 14.** Ajouter le jus d'orange et chauffer légèrement.
- 15.** Retirer du feu.

Étape finale

- 16.** À la sortie du four, badigeonner généreusement le pain d'épices avec le sirop encore tiède.
- 17.** Laisser refroidir puis démouler.

