

## « Pain d'épices à l'orange »



### Ingrédients (pour 6 pains d'épices individuels) :

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 10cl de beurre fondu (soit 90g)
- 8cl de lait
- 180g de miel
- 1 pincée de sel
- 2 cuil à soupe de mélange pour pain d'épices (cannelle, girofle, badiane, gingembre, anis vert...)
- Le zeste d'une orange bio (ou non traitée)

Autre option : à la place de l'orange, vous pouvez parfumer votre pain d'épices au citron (zeste d'un citron bio ou non traité), aux noix (50g de noix concassées) [voir notre recette sur le site](#), au chocolat (1 cuil. à soupe de pépites de chocolat) ou bien aux amandes (+/- 80g d'amandes concassées).

### **Préparation :**

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mélangez la farine et la levure, rajoutez le sel. Faire un puits, et ajoutez les œufs, le beurre fondu, le lait, le miel et les épices. Mélangez bien.
3. Rajoutez votre zeste d'orange. Mélangez bien à nouveau.
4. Versez la préparation dans un moule à cake ou dans 6 petits moules à cake individuels, bien beurré(s) et fariné(s).
5. Faites cuire 25 mn. Attention au démoulage, chaud le pain d'épices a tendance à se « déchirer ». Si nécessaire, laisser refroidir et démouler froid.

Bien emballé, ce pain d'épices se garde quelques jours à température ambiante.