Pain d’épices, zestes d’oranges
Cyril Lignac

20 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 200g d’eau
- 90g de sucre
- 200g de miel + 25g de miel pour la finition
- 10g de zestes de citron jaune non traité
- 10g de zestes d’orange non traitée
- la pulpe d’une gousse de vanille
- 3g d’épices à pain d’épices
- 200g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 10g de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel fin
- 140g de beurre + 10g de beurre pour le moule

- LES USTENSILES :
- 1 casserole + 1 fouet + 1 passette
- 1 saladier + 1 fouet
- 1 petit bol + 1 maryse
- 1 moule à cake rond de 12,5 cm de diamètre sur 5,5 cm de haut

1. Préchauffez le four à 180°C. Faites bouillir l’eau avec le sucre et le miel. Ajoutez les zestes de citron et d’orange, la vanille et les épices.

•2. Dans un saladier, versez la farine avec la levure, le bicarbonate, le sel fin et mélangez. Versez petit à petit le sirop tout en continuant à mélanger. Faites fondre le beurre, ajoutez-le à la préparation. Versez dans le moule beurré. Enfournez 20 minutes. Au terme de la cuisson, laissez refroidir dans le moule et passez au pinceau du miel fondu. Quand le pain d’épices est froid, démoulez-le.