

## RECETTE PAIN D'ÉPICES

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes



### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de miel
- 250 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café d'anis vert
- 1 cuillère à café de muscade râpée
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de quatre épices
- 2 œufs
- 10 cl de lait

### Préparation de la recette :

Faites chauffer 250 g de miel à la casserole.

Mélangez la farine avec la levure chimique, les deux sucres et les épices.

Ajoutez le miel chaud (en remuant idéalement avec une cuillère en bois).

Incorporez petit à petit 2 œufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout.

Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5-6).

Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné.

Enfournez et laissez cuire pendant 1h à 1h15.

Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi. Attendez 24 heures au minimum avant de le déguster.

Il se garde une semaine, enveloppé dans du papier d'aluminium



## Tarte au miel et aux amandes

Ingrédients :

Une pâte brisée

2 grosses cuillères à soupe de miel

70 g de beurre

130 g de sucre

150-200 g d'amandes éfilées

1 grosse cuillère de crème fraîche

Une recette simplissime !

Faire cuire la pâte à blanc 15-20 min à 180 °C.

Faire fondre le beurre, le miel, le sucre et la crème dans une casserole. Attendre les premiers bouillons puis éteindre.

Ajouter les amandes éfilées au mélange, verser le mélange dans la pâte à tarte et cuire 20-25 minutes à 180 °C.

(Ici je n'avais plus d'amandes éfilées mais des amandes entières. Je les ai donc fait passer au robot avec la lame à trancher pour obtenir des amandes grossièrement tranchées. Ca fait plus rustique mais c'était tout aussi bon.)