

Pain d'épices

Ingrédients :

- 200 gr de farine,
- ½ pot de confiture de l'année (j'ai essayé cerises ou groseilles c'est top),
- 100 gr de miel de Beaumont,
- 80 gr de beurre fondu,
- 1/2 sachet de levure chimique,
- de la cannelle,
- des clous de Girofle,
- du gingembre frais coupé très fin,
- des zestes de citron ou d'oranges râpés très fin,
- 2 cas d'eau si besoin.

Préchauffer votre four à 180°C.

Piler les épices dans un mortier

Faire fondre le beurre dans un saladier au micro-ondes

Ajouter la farine, les épices et la levure, mélanger.

Ajouter le miel, la confiture et mélanger la préparation.

Mettre 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau si besoin de rendre l'appareil plus liquide.

Verser la préparation dans un moule carré en silicone préalablement huilé.

Enfourner 40 min environ et démouler sur une grille

Couper des tranches fines comme des toasts.

Excellent tiède avec du foie gras.

Et dans tous les cas c'est de meilleur en meilleur lorsqu'il sèche.