
Pain d'Épices

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

150 g d'eau (15 cl)

60 g de sucre semoule

150 g de miel

1 cuillère à café (ou plus selon les goûts)
de mélange pour pain d'épices

1 zeste de citron jaune

2 zestes de citron vert

1 zeste d'orange

4 g d'anis étoilé ou badiane

1 pincée de sel fin

150 g de farine T55

5 g de poudre à lever (levure chimique)

95 g de beurre

1 pincée de bicarbonate de soude

PRÉPARATION

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre, le sel et le miel. Ajoutez ensuite le mélange d'épices, l'anis étoilé, les zestes de citron jaune, d'orange et de citrons verts. Ajoutez le beurre et laissez fondre. Couvrez la casserole et laissez infuser hors du feu pendant 20 minutes.

Tamisez la farine et le bicarbonate de soude dans un saladier. Passez l'infusion au travers d'une passoire puis versez-la progressivement sur la farine et la poudre à lever en remuant à l'aide d'un fouet pour obtenir un mélange homogène.

Verser la préparation dans un moule à cake chemisé de papier cuisson et laissez cuire 30 à 35 mn (tester avec une lame pointue qui doit ressortir sèche mais attention pas trop) minutes à 180°C avant de laisser refroidir sur grille.