## Le pain d'épices de Noël

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 45 minutes





**Ingrédients** 

200 g de farine 150 g de miel

100 g de cassonade

100 g de beurre

1 cuillerée à soupe de mélange

« spécial pain d'épices »

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

1 tasse de lait

1 œuf

1 pincée de sel





Allume le four à 180 °C (th. 6). À feu doux dans une casserole, fais fondre le miel avec le beurre et le lait.



Mélange la farine, la levure et le sel dans un saladier. Ajoute la cassonade, le sucre vanillé et le mélange spécial pain d'épices.



Verse le miel fondu petit à petit dans le saladier en remuant bien.
Casse l'œuf dedans et mélange à nouveau.



Beurre et farine un moule à cake. Verse la pâte dedans. Mets au four pendant 45 minutes. Laisse refroidir et déguste!

Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Julie Boogaerts Photo : Benoît Teillet. Illustrations : Laurent Simon.