

PAIN D'ÉPICES

Ingrédients

- 200 g de sucre cristal ou de sucre roux, brun
- 200g de miel
- 1 verre d'eau
- 2 cuillères à café d'anis verte
- 2 cuillères à café de bicarbonate
- 200 g de farine
- 2 ou 3 œufs

Dans une casserole, mettre le sucre, le miel et l'eau et porter à ébullition. Battre les oeufs en omelette, y ajouter le mélange bien chaud, l'anis verte, le bicarbonate et enfin la farine.

Bien mélanger au fouet (ou au batteur)

Graisser un moule ou le chemiser avec un papier sulfurisé, ou bien employer un moule en silicone, y verser la préparation. Attention, utiliser un moule assez creux (rempli au tiers) car le pain d'épices monte beaucoup à la cuisson.

Mettre au four pendant une heure, thermostat 4, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Laisser refroidir et ... bon appétit.

Recette de Michel ANDRY