

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson 50 minutes

300gr de Miel de Sapin ou de Châtaigner

250 gr de farine complète

50 g de poudre d'amandes

10 cl de lait

1 oeuf

20 gr de beurre pour le moule

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à soupe d'épices à pain

d'épices en poudre

+ moule à cake

Préchauffer le four à 170°C (th5/6)

[LA PÂTE]

Faites doucement chauffer le lait et le miel puis ôtez du feu dès le premier bouillon. Mélangez la farine et la levure dans un bol. Puis ajoutez la poudre d'amandes, les épices à pain d'épice et les dés d'écorce d'orange confite. Mélangez bien et creusez un puits.

Versez peu à peu le mélange de lait et de miel sans cesser de remuer avec une cuillère en bois. Terminez en incorporant l'oeuf.

[LA CUISSON]

Beurrez un moule, versez la pâte et mettez au four pendant environ 50 minutes. Si vous ne disposez pas d'épices à pain d'épice, préparez vous-même votre mélange avec de la canelle, du clou de girofle, de gingembre et de l'anis en poudre.

Recette du livre «MAMIE GATEAU» édition MARABOUT