

Pain d'épices Solognot

Par l'Office de Tourisme du Val de Sully

Ingrédients pour 4 personnes

- 450g de farine
- 350g de miel de Sologne ou de Châtaigners de chez Didier Alessandroni à St Florent le Jeune
- 125g de beurre
- 10cl de lait
- 75g d'amandes effilées
- 1 oeuf
- 1 cuillère de bicarbonate de soude
- 1 orange non traitée (pour le zeste)
- 3 badiannes ou 1 càs d'anis vert en poudre*
- 2 clous de girofle écrasés*
- 1 càc rase de gingembre en poudre*
- 1 pincée de sel

*Les épices se dosent surtout selon votre goût la badiane s'infuse dans le lait tiédis, +/- avant de commencer la recette (plus vous laissez infuser plus le lait prendra le goût, vous pouvez laisser infuser 24h si vous le souhaitez)

Retrouvez les ingrédients de cette
recette chez les producteurs du
Val de Sully

www.tourisme-valdesully.fr/sorganiser/savourer/suggestions-gourmandes/

Pain d'épices Solognot

Par l'Office de Tourisme du Val de Sully

Recette

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6) :
- Faites fondre 125g de beurre à feu doux, sans qu'il ne prenne de couleur.
- Brossez l'orange sous l'eau chaude et essuyez-la. Prélevez finement les zestes en laissant la partie blanche, sur le fruit. Hachez les zestes.
- Dans un saladier ou une jatte, versez la farine en fontaine, ajoutez : une pincée de sel, l'oeuf, le lait et le bicarbonate de soude.
- Mélangez, puis ajoutez petit à petit le miel et le beurre fondu.
- Incorporez les épices, les amandes effilées et les zestes.
- Versez la préparation dans un moule rectangulaire antiadhésif et glissez-le au four pendant 1 heure environ à 180°C.
- A la sortie du four, attendez que le pain d'épices tiédisse pour le démouler et laissez-le refroidir sur une grille
- l'idéal est d'attendre 48h pour le déguster, afin que les épices développent leurs parfums.
- Conservez le pain d'épices bien emballé dans du film alimentaire, ainsi il se gardera une bonne semaine.

Retrouvez les ingrédients de cette
recette chez les producteurs du
Val de Sully

www.tourisme-valdesully.fr/sorganiser/savourer/suggestions-gourmandes/