

Colette Caron

## La table d'antan

47240 Bon-Encontre



# Pain d'épices de ma mère

### INGRÉDIENTS

- 250 g de miel de fleurs Lemonnier apiculteur
- 200 g de farine
- 40 g de sucre roux
- 10 cl de lait
- 1 œuf
- Mélange d'épices (cannelle, gingembre, cardamome, anis)
- Zeste de citron haché
- 1/2 cuillère à café de levure
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate



Avec le miel produit par  
**Bernadette Dal Zovo,**  
**Lemmonier apiculteur**  
à La Boë

Faire chauffer le miel, le sucre roux et le lait.

Laisser tiédir dans le cul de poule.

Mettre la farine, les épices, les zestes de citron hachés, la levure et le bicarbonate.

Faire un puits et verser le liquide tiède et l'œuf.

Bien mélanger au fouet.

Mettre en moule et cuire au four à 180° pendant 20 min.

Vérifier la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau. Quand elle ressort propre, le pain d'épices est cuit.