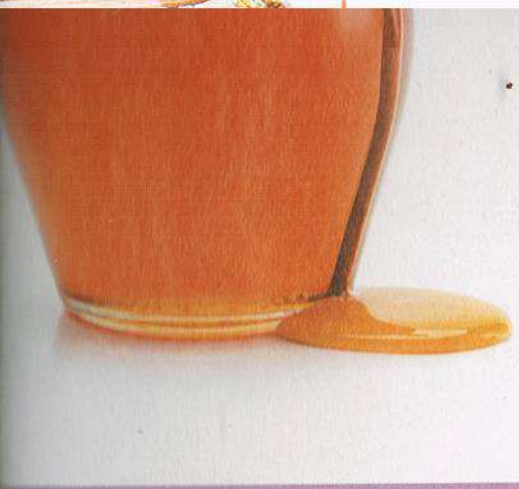
# PAIN D'ÉPICES au miel



## PREPARATION :

1. *Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition. Arrêter le feu, puis ajouter le miel et le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger pour que tout soit fondu. Réserver.*
2. *Laver et râper finement le zeste de l'orange. Couper les écorces d'oranges en dés.*
3. *Préchauffer le four à **180°C** (th. 6).*
4. *Préparation au robot :*



**POUR 4-6 PERSONNES**
- PRÉPARATION : 10 MIN
- CUISSON : 15 MIN

## INGRÉDIENTS :

- 240 g de farine
- 220 g de miel « toutes fleurs »
- 12 cl de lait
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 1 orange bio
- 1 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 2 cuil. à café d'épices à pain d'épice
- 1/3 cuil. à café de sel
- 1 cuil. à soupe d'écorces d'orange confites

## ASTUCE :

Pensez au pain d'épices pour accompagner vos foies gras ou vos fromages ! Accompagné d'une glace à la vanille et nappé d'un mélange miel et jus d'oranges, il fera un dessert rapide et gourmand.




### ▸ MONSIEUR CUISINE®

Placer le **fouet** dans le bol. Y mettre la farine, la levure, le bicarbonate, les épices, le zeste d'orange et le sel. Mélanger **30 sec / vit 3**. Ajouter l'œuf battu, le lait tiède et les écorces d'oranges. Mélanger **30 sec / vit 3**, jusqu'à obtenir une pâte homogène.




### ▸ I-COOK'IN®

Placer le **fouet** dans le bol. Y mettre la farine, la levure, le bicarbonate, les épices, le zeste d'orange et le sel. Mélanger **30 sec / vit 3**. Ajouter l'œuf battu, le lait tiède et les écorces d'oranges. Mélanger **30 sec / vit 3**, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

**TESTÉ & APPROUVÉ PAR LA RÉDACTION**




### ▸ COOK PROCESSOR®

Placer le **fouet à oeufs** dans le bol. Y mettre la farine, la levure, le bicarbonate, les épices, le zeste d'orange et le sel. Mélanger **30 sec / vit 3**. Ajouter l'œuf battu, le lait tiède et les écorces d'oranges. Mélanger **30 sec / vit 3**, jusqu'à obtenir une pâte homogène.




### ▸ K COOK MULTI®

Placer le **Midiblade** dans le bol. Y mettre la farine, la levure, le bicarbonate, les épices, le zeste d'orange et le sel. Mélanger **30 sec / vit 3**. Ajouter l'œuf battu, le lait tiède et les écorces d'oranges. Mélanger **30 sec / vit 3**, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

## CUISSON :

1. *Remplir les moules individuels en silicone ou des caissettes en papier beurrées.*
2. *Enfourner et faire cuire **15 min** (si vous utilisez un grand moule à cake, comptez **30 min**).*