

# LE PAIN D'ÉPICES

Recette de pâtisserie / par Stéphane Glacier

## 1. Ingrédients

### Ingrédients

Miel de châtaigner - 300 g

Farine de seigle - 200 g

Farine de gruau - 100 g

Sucre - 60 g

Lait - 150 g

Oeuf - 4 pcs

Cannelle - 3 g

Noix de muscade  
(poudre) - 1 g

Anis - 1 g

Levure chimique - 20 g

Tamiser la farine et la levure chimique. Mélanger les œufs et le sucre, ajouter le lait puis le miel liquide tiède et enfin la farine et la levure chimique ainsi que la vanille, le semi-confit et les épices. Couler dans un flexipan nounours réf. 2056, chemiser et cuire à 150°C environ 20 minutes.