



## Mon pain d'épices corse au cédrat

Recette pour 6 à 10 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 1 h.

### Ingrédients

Farine de blé : 350 g  
Farine de châtaigne : 150 g  
Levure chimique : 1 sachet  
Miel de châtaignier : 200 g  
Lait entier : 15 cl (= 150 g)  
Beurre, mou : 100 g  
Œufs : 3  
Cédrat confit : 75 g  
Mélange de 4 épices  
Eau de vie / liqueur de cédrat : 5 cl (= 50 g)

### Matériel

un batteur sur socle  
un moule à cake de 30 cm  
une balance ménagère



*Beurre, sucre et farine pour le moule*

### Réalisation > la préparation

1. Dans le bol du batteur, mélanger les farines et la levure.
2. Dans une casserole, faire chauffer le miel, le lait et le beurre. Les incorporer dans le bol du batteur et mélanger.
3. Ajouter les œufs, et le cédrat confit coupé en petits dés.
4. Enfin, ajouter une bonne cuillère de mélange de 4 épices selon votre goût et l'eau de vie / la liqueur de cédrat. Mélanger une dernière fois.
5. Préchauffer le four à 175°C. Beurrer, fariner et sucrer le fond et les côtés du moule à cake.

### Réalisation > la cuisson

6. Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 30 minutes de cuisson à 175°C.
7. Baisser ensuite la température du four à 150°C et poursuivre la cuisson pour 30 minutes.
8. Laisser complètement refroidir avant de démouler.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)