



INGRÉDIENTS pour le pain d'épices :

250 g de miel liquide

125 g de farine T55

125 g de farine de seigle

3 œufs

125 g de lait

50 g de sucre

10 g de poudre à lever

CHOIX DES ÉPICES :

3 cuillères à café d'épices Terra Madre : 1 c.à.s. d'anis étoilé, 1/2 c.à.c. de mélange 4 épices, 2 g de muscade, 1 c.à.c. de cannelle

ou

5 c.à.c. du Mélange Pain d'Épices

Terra Madre

facultatif : 15 g d'écorces

d'oranges confites, 15 g d'écorces

de citron confites, 15 g de noix.



© Chef Luc - Juin 2015
Présentation pains d'épices & financiers matcha.

PAIN D'ÉPICES

RECETTE PAIN D'ÉPICES :

1. Cuisson en fonction de la taille
 - 12 mn à 175° taille financier
 - 50 mn à 170° en moule à cake
 - vérifier avec la pointe d'un couteau en fin de cuisson

