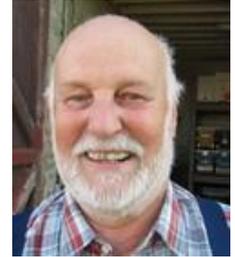


Recette du pain d'épice de Patrick OLLIVIER

Pour un gros pain



Les ingrédients :

- 600 gr de farine
- 5 gr de sel
- 850 gr de miel liquide
- 3 jaunes d'œufs émulsifiés avec les 25 gr de rhum
- 3 blancs battus en neige mais pas trop ferme
- 25 gr de rhum
- 10 gr de bicarbonate
- 200 gr de lait infusé avec de l'anis étoilé que l'on va rehausser 20 secondes au micro-onde.
- 7 ou 8 graines de cardamones
- Clou de girofle
- Cannelle
- Gingembre

Préparation

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate, le miel. Incorporer les jaunes d'œufs, les arômes en poudre, les grains de cardamones puis le lait.

Incorporer les blancs battus pour obtenir un mélange onctueux.

Mettre dans un grand moule antiadhésif avec des bords assez haut car le pain va gonfler à la cuisson.

Laisser reposer 30mn

Cuire au four 45mn à 1heure à 160°

Démouler