

# AMBASSADRICE DU SUD MEUSIEN

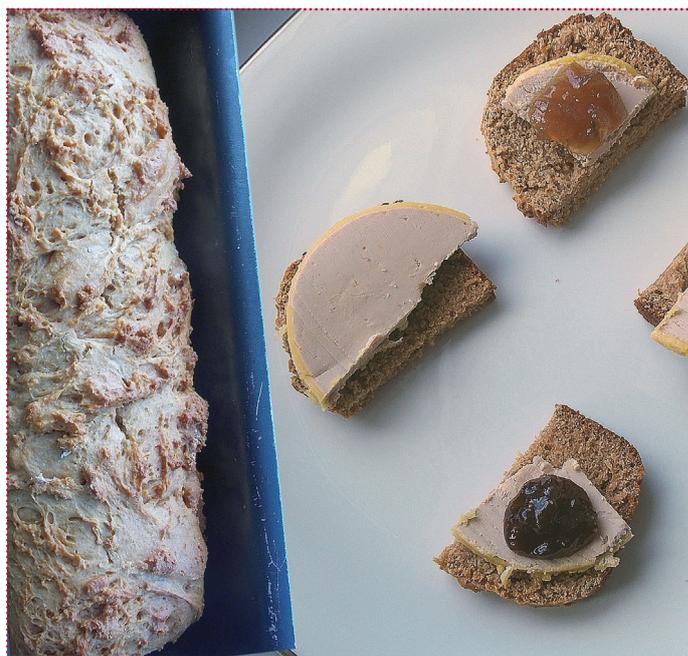


*Sandrine,*

notre ambassadrice  
«gastronomie».

Chaque mois, retrouvez  
ses recettes, ses bons  
plans ou ses coups de coeur.

Novembre 2017



## *Pain d'épices (pain aux épices) pour accompagner le foie gras*

### *Ingrédients :*

- 200g farine
- 200g farine seigle (ou normale)
- 1 sachet levure chimique
- 200 g miel
- 50 g sucre canne en poudre
- 20 cl lait
- 2 c à café d'épices à pain d'épices  
(mon secret : ma recette maison de mélange d'épices) soit :
  - ½ c à café anis en poudre
  - ½ c à café cannelle en poudre
  - ½ c à café gingembre en poudre
  - 1 pincée muscade en poudre
  - 1 clou de girofle écrasé

### *Préparation :*

- Chauffer 20 cl de lait + miel + sucre.
- Battre au fouet
- Dans un saladier : farine + levure + épices.
- Verser progressivement le lait et remuer à la spatule.
- Verser dans un moule à cake beurré
- Reposer 1h
- Cuire 1h à 150 °C – (Th 5)

Servez avec votre foie gras....

*Bon appétit!*