

PAIN D'ÉPICES

*500 g de farine
300 g de lait ou 1/4 de litre
250 g de miel
250 g de sucre en poudre
3 cuillérées à soupe de jus de chicorée
1 cuillérée à café de bicarbonate de soude
5 g d'anis vert en poudre
1 g de sel
1 blanc d'oeuf battu en neige
de la noix muscade
de la cannelle
de la cardamome en poudre*

*Mélanger tous les ingrédients, si le miel est trop dur le faire fondre dans le lait chaud, incorporer doucement à la fin le blanc battu en neige.
Beurrer 2 moules à cake faire cuire un certain temps à four plus doux qu'une tarte.*