



PAIN D'ÉPICES ,

quartiers d'orange à la cannelle, un verre de lait

Ingrédients



200g de cassonade



360g de farine



1 paquet de levure chimique



2,5 kg d'oranges



40 cl de lait demi-écrémé



250 g de miel



X2
2 càc de gingembre moulu

X6
6 càc de cannelle



Fleur d'oranger



Eau

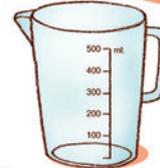
Matériel



Un fouet ou robot



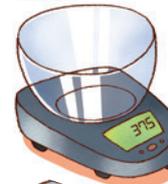
Une planche à découper



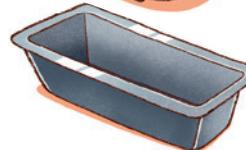
Un mesureur gradué en ml



Une petite casserole



Une balance de cuisine



Un moule à cake



Un grand récipient



Un couteau



X15
15 petits bols



Pour 15 personnes



1€ /pers



25 min

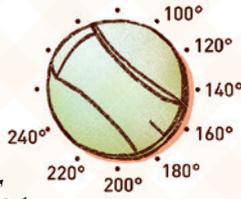


35 min

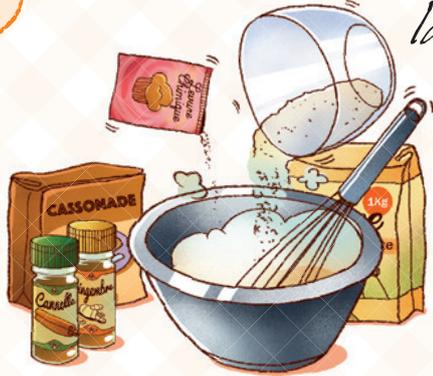


1 2

Dans un robot ou à la main, mélanger la farine, la levure, la cassonade et toutes les épices.



Préchauffer le four à 170°C.



3

Dans une casserole, faire chauffer le lait à feu doux sans laisser bouillir. Lorsque le lait est tiède, ajouter le miel et mélanger.



5



4

Mélanger la préparation à la préparation farine / levure / cassonade / épices.



6

Verser le tout dans un moule à cake huilé. Enfourner 40 min. Couper en tranches une fois refroidi.



7

1



Peler les oranges à vif. Les couper en fines tranches.

2



3



Saupoudrer de fleur d'oranger et de cannelle.

4



Répartir la préparation dans les bols. Servir accompagné d'un verre d'eau.