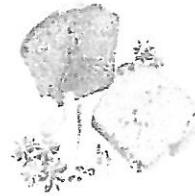




Le Panier de la Mer



DESSERT



## PAIN D'ÉPICES

**250 gr Farine**

**250 gr miel liquide**

**100 gr vergeoise**

**2 œufs**

**1 orange pour zestes**

**1 sachet sucre vanillé**

**1 sachet de levure**

**1 cc anis vert**

**1 cc muscade moulu**

**1 cc cannelle**

**1 cc gingembre**

**1 cc 4 épices**

**1 cc clou de girofle moulu**

**Préchauffer le four à 160°**

**Mélanger dans un saladier farine, sucre, levure, les zestes et toutes les épices**

**Chauffer le miel pour le rendre liquide**

**L'ajouter à la préparation bien mélanger**

**Ajouter les œufs 1 par 1**

**Verser dans le moule beurré et fariné**

**Cuire à 160° / +/- 45 mn**

**Glaçage : travailler à la spatule 1 blanc d'œuf + 300 gr de sucre glace et du jus de citron à consistance**