

# Pain d'épices (qui fait fureur)

(Recette délivrée par Clément DAL PALU, ex joueur du TCD)

La légende dit que la recette a été dévoilée par un imposteur, moniteur de tennis...

## Ingrédients

- Lait : 1 verre  
Miel : 3 cuillères à soupe  
Sucre : 100 g  
Farine : 250 g  
Levure : 1 sachet  
Sucre vanillé : 1 sachet  
Beurre fondu : 50 g  
1 œuf  
Épices : cannelle, gingembre, 4 épices, 1 cuillère à café de chaque  
1  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de noix de muscade



## Préparation

Réchauffer le lait avec le miel et le sucre.

Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure, le sucre vanillé, les épices.

Battre l'œuf et l'ajouter au mélange, puis le beurre fondu.

Remuer jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.

Verser le lait et mélanger.

## Pour la cuisson

Placer du papier sulfurisé dans un moule à cake avant de verser cette pâte assez liquide.

Faire cuire 45 minutes à four entre 150 et 175 °C. Le gâteau doit monter, dorer.

Laisser refroidir dans le moule à cake puis démouler, emballer dans un film plastique.

Conserver 24 h au frigo avant de servir (en pâtisserie, ou, passé ou non au grille-pain, avec foie gras, mousse de chèvre, etc.).

Régalez-vous au changement de coté !

