



Pain d'épices cuit vapeur Marion

Recette pour un pain d'épices de 0.9kg 8 personnes

Ingrédients :

Farine de petit épeautre : 100g

Farine T 80 : 130g

Farine de riz : 50g (ou de maïzena)

20 cl de lait végétal ou de soya crème

Pour la levure mettre une cuillère à soupe de bicarbonate

5 cuillères à soupe de miel soit environ 100g

2 œufs

1 à 2 cuillères à café d'épices pour pain d'épices (dosage en fonction de vos goûts). Vous pouvez ajouter du gingembre en poudre ou confit

80 à 100g d'oléagineux grossièrement broyés (noisettes ou noix ou amandes ou les 3 mélangées)

80 à 100g de peaux d'oranges confites

80 g de chocolat noir cassé en petit morceaux de quelques millimètres

Préparation :

- 1 - Mélanger la farine d'épeautre, la farine T 80, la farine de riz, les épices et le bicarbonate, verser le tout dans un saladier, réaliser un puit au centre et ajouter les œufs, les 20 cl de crème de soja (mettre un peu plus si besoin) et le miel.
- 2 - Mélanger bien l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3 - Incorporer les oléagineux, les peaux d'oranges et le chocolat.
- 4 - Beurrer et fariner le moule à cake du cuit vapeur.
- 5 - Verser le mélange dans le moule à cake
- 6 - Mettre de l'eau dans le cuit vapeur, placer le moule à cake dans le panier et laisser cuire 60 minutes sans ouvrir le couvercle du cuit vapeur.
- 7 - Pour les gourmands ou gourmandes laisser vos yeux regarder et vos papilles saliver jusqu'au refroidissement complet !!!

