

- Pain d'épices
- 150 g de farine blanche
- 100 g de farine de seigle
- 200 g de miel
- 20 g de sucre
- 20 cl de lait
- 1 cuillère à café de bicarbonate
- ½ sachet de levure chimique
- 1 cuillerée de mélange pour pain d'épices*
- 1 pincée de sel

→ Faire tiédir le lait et y faire fondre le miel et le sucre.

Mélanger les farines, le bicarbonate, la levure chimique, les épices et le sel. Creuser un puits et y incorporer le lait (refroidi).

Laisser reposer une heure

Verser dans un moule à cake et cuire 45-50mn à 180°C.

Bon appétit !!



Fondant de coing

- 1 coing cuit et réduit en purée
- 100 g de farine
- 2 œufs
- ½ litre de lait
- 50 g de gelée de coing



→ Faire fondre la gelée dans le lait tiédi. Verser la farine dans un saladier, creuser un puit et incorporer une partie du lait en remuant pour obtenir une pâte épaisse. Ajouter les œufs, fouetter et incorporer la purée de coing avant d'ajouter le reste du lait.

Verser dans un plat et cuire 45 mn à 180°C.