

# Pain d'épices et écorces d'oranges confites

*sans beurre et sans œuf*



**Pour 8 à 10 personnes**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 1 heure 30**

- 250 g de farine
- 100 g de cassonade
- 25 cl de lait
- 50 g de miel
- 1 c à café de bicarbonate de soude
- 1 c à café rase de 5 épices (ou épices à pain d'épices)
- 3 gousses de cardamome (ou 1/2 c à café)
- 50 g de dés d'écorces d'oranges confites
- 1 c à café de farine
- Beurre (moule)

Préchauffez le four à 120° C (100° C pour moi).

Dans une casserole, faites fondre le miel dans le lait sur feu doux pendant 3 minutes environ. Ajoutez le 5 épices et les épices à pain d'épices et les graines de cardamome écrasées. Laissez infuser feu éteint pendant 5 minutes.

Dans un saladier, mélangez la farine et le bicarbonate de soude. Ajoutez la cassonade. Versez le lait épicié à travers un tamis fin et mélangez à l'aide d'un fouet pour obtenir une préparation homogène.

Farinez les dés d'écorces d'oranges confites. Ajoutez-les dans la pâte en mélangeant délicatement.

Versez dans un moule à cake beurre (pas besoin pour un moule en silicone).

Glissez au four dans un premier temps pour 1 heure et augmentez la température du four à 140° C (120° C pour moi) pour 30 à 40 minutes. *Pour moi, 30 minutes de cuisson ont suffi, donc au total 1h30.*

Attendez 5 minutes après la sortie du four pour démouler le pain d'épices.

Laissez-le refroidir tranquillement sur une grille.

A déguster avec un thé, un café ou un chocolat chaud. Pour ma part, je tartine ma tranche avec un peu de beurre salé, un délice.

Ce pain d'épices peut se conserver très longtemps, une semaine facile, étant donné qu'il ne contient pas d'œuf ni de beurre. Il suffit de l'emballer dans un film alimentaire ou de le couper en tranches et les placer dans une boîte hermétique.