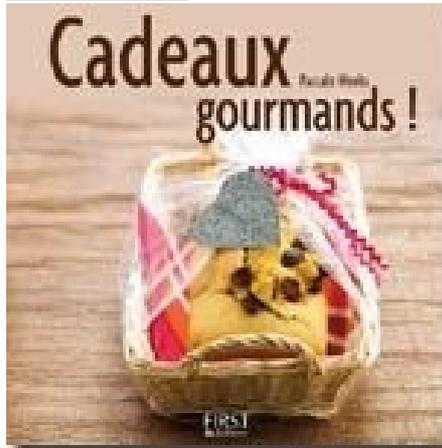


MÉLANGE « PAIN D' ÉPICES »

selon la recette de [Pascale Weeks](#) tirée du livre « Cadeaux Gourmands »***



Ingrédients :

- 6 petits bâtons de cannelle ou 15 g
- 2 étoiles de badiane
- 10 clous de girofle
- 10 g de graines de coriandre
- 20 g d' anis vert
- 1 cuillère à café rase de poudre de gingembre ou 3 g
- 1 cuillère à café rase de muscade fraîchement râpée ou 3 g

Casser les bâtons de cannelle en morceaux.

Mettre tous les ingrédients dans un petit blender ou moulin à café sauf le gingembre et la muscade.

On obtient une poudre fine.

Ajouter le gingembre et la muscade.

Passer ce mélange au tamis pour enlever les plus « gros morceaux ».

Mettre le mélange dans un bocal hermétique (pot de confiture).

Personnellement :

Je vous conseille d' acheter ce petit livre, une vrai mine d' or à petit prix

***ISBN 978-2-7540-0573-9