



## Pain d'épices à la crème de marrons



*Il y a des blogs que je devore des yeux, parcourant toutes les recettes du début à la fin et celui d'Agnès [Interprétations Culinaires](#) en fait partie. Des superbes photos, des recettes voyageuses, souvent végétariennes, et des ingrédients originaux, cela ne pouvait que me plaire. J'ai déjà testé plusieurs recettes, dont celle de ce pain d'épices vegan, sans oeufs et sans lait avec un bon goût de crème de marron. Pour la recette originale, c'est ici : [pain d'épices châtaignes-clémentines](#).*

### Ingrédients (pour un pain d'épices) :

- 150 g de farine de blé T 55
- 100 g de farine T 110 (semi-complète)
- 50 g de son d'avoine
- 125 g de miel
- 125 g de crème de marron
- zestes d'orange
- 1 cuil à café de quatre-épices
- 1 cuil à café de cannelle
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuil à soupe de graines de pavot
- 1 cuil à soupe de graines de lin

### Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C). Chemiser un grand moule à cake.

Verser 150 ml d'eau chaude dans un bol, ajouter la crème de marron et le miel avec les épices. Délayer le tout en remuant.

Dans une terrine, mélanger les farines, la levure chimique, le son d'avoine et le zeste d'orange.

Verser la préparation liquide dans la farine en fontaine. Mélanger au fouet pour obtenir une pâte bien homogène. Incorporer alors les graines de lin et de pavot.

Verser la pâte dans le moule à cake. Enfourner et laisser cuire environ 45 à 60 min : arrêter lorsque le gâteau commence à dorer. Découper en tranches une fois que le cake est refroidi.

Le 9 Janvier 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/01/09/index.html>