



PAIN D'ÉPICES A L'ORANGE ET A LA MARMELADE D'ORANGE

250g farine - 75g sucre muscovado (dans les magasins bio) - 1 pée muscade moulue - 1 pée cannelle moulue - 1 pée gingembre moulu - 1 pée cardamome moulue - 1 pée coriandre moulue - zeste d'1 orange râpée - 1 càc levure chimique - 1 càc bicarbonate de sodium - 1 pée sel - 130ml jus d'orange frais - 30ml sirop de clémentine - 100ml marmelade d'orange - 60g beurre doux fondu - 60g mélange d'écorces d'orange confite et de gingembre confit –

Préchauffer le four à 150° (th.5).

Verser dans une jatte, la farine, les levures, le sel, le muscovado et les épices. Dans une casserole, fondre le beurre. Ajouter le sirop de clémentines, la marmelade tiédie au M.O, puis le jus d'oranges également réchauffé. Bien mélanger. Ajouter les écorces d'oranges et le gingembre confit coupés en dés. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients liquides. Verser dans un moule soit en silicone, soit en métal beurré et chemisé d'un papier sulfurisé. Cuire 30 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguille à brider ou d'un couteau qui doivent ressortir secs.