



## **PAIN D'ÉPICES A L'ORANGE ET GINGEMBRE CONFIT**

**250g farine - 75g sucre roux bio - 1 càs épices à pain d'épices - 1 pée muscade moulue - 1 pée cannelle moulue - 1 càc levure chimique - 1 càc bicarbonate de sodium - 1 pée sel - le zeste râpé de 2 oranges - 130 ml jus d'orange frais - 65ml sirop de clémentines - 65ml miel de sapin - 60g beurre doux fondu - 50g 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 sucre roux et les épices.**

**Dans une casserole, fondre le beurre. Rajouter le sirop de clémentines, le miel et le jus d'orange. Bien mélanger pour fondre le miel. Rajouter les zestes d'oranges, les écorces d'orange et le gingembre coupé 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.**