

# PAIN D'ÉPICE A L'ORANGE



Préparation : 15' de préparation + 50' de cuisson

Matériel : 1 saladier, 1 casserole, 1 presse agrume, 1 zesteur, 1 moule à cake

## Ingrédients pour 8 personnes :

- 290 g de farine + un peu pour le moule
- 250 g de marmelade d'oranges
- 170 g de miel d'oranger ou autre
- 2 œufs
- 90 g de beurre 1/2 sel + un peu pour le moule
- 35 g de maizena
- 1 orange bio
- 60 g de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cc de bicarbonate de soude alimentaire
- 1/2 cc rase de cannelle
- 1 cc bombée de mélange pour pain d'épice
- 1 pincée de sel

## Préparation

- 1 - mélangez la farine, la fécule, la levure, le bicarbonate, les épices et le sel dans une jatte
- 2 - préchauffez le four à 160°C. Rapez finement le zeste de l'orange et recueillez son jus
- 3 - faites chauffer à feu doux, le jus et le zeste de l'orange, le beurre, le miel, le lait et la marmelade
- 4 - versez la préparation à l'orange dans le mélange précédent puis ajoutez les oeufs. Travaillez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Répartissez celle-ci dans un moule à cake préalablement beurré et fariné
- 5 - enfournez le moule pour 40 à 45 minutes
- 6 – laissez refroidir un peu avant de démouler le pain d'épices et de le découper en tranches