



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Gâteau de pain d'épices figues et miel .



© Manou / cuisine-plaisirs

*Ingrédients pour 6 personnes :*

- 1 badiane (anis étoilé)
- 1 c.à.c de cannelle
- 1 c.à.c de cardamome
- 1 c.à.c de gingembre moulu
- 1 c.à.c de muscade
- 1 gros œuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de farine de blé
- 100 g de miel doux
- 150 g de farine de seigle
- 20 g de beurre
- 3 figues séchées
- 30 cl de lait
- 4 clous de girofle
- 80 g de cassonade

- faire chauffer le lait avec la badiane à feu moyen
- Incorporer le miel, le beurre et le sucre et continuer de chauffer, remuer et laisser fondre
- Piler les têtes des clous de girofles puis ajouter au mortier les autres épices, réserver
- Tamiser la farine de blé et la farine de seigle au dessus d'un saladier, ajouter les épices
- Mélanger et incorporer le sel, la levure chimique puis les figues coupées grossièrement
- Préchauffer le four à 180°C th. 6. Quand le lait a refroidi l'ajouter à la farine
- Mélanger avec une pelle à tarte aérée ou un fouet plat (pas avec un fouet, car trop compact)
- Jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse
- Verser la préparation dans un moule à cake équipé de papier sulfurisé
- faire cuire 1 heure entre th.5-6, puis continuer la cuisson 15 minutes en couvrant d'aluminium
- Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs