



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

. Pain d'épices au chocolat et aux oranges confites .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 gros œuf
 - 1 pincée de sel
 - 1 sachet de levure chimique
 - 100 g de chocolat pâtissier noir
 - 100 g de farine de seigle
 - 100 g d'écorces d'orange confites
 - 15 cl de lait
 - 150 g de farine de blé
 - 300 g de miel toutes fleurs
 - Muscade, cannelle, cardamome, vanille, badiane
-
- Faire fondre le chocolat au bain-marie, éventuellement avec un peu de beurre pour le fluidifier
 - Dans un saladier, mélanger les farines, le sel et la levure, y ajouter les épices
 - Faire chauffer légèrement le miel pour le fluidifier puis y verser le lait
 - Ajouter ce mélange aux poudres. Bien mélanger puis ajouter l'œuf et le chocolat fondu
 - Mélanger. Ajouter les zestes confits coupés en petits morceaux et préalablement farinés
 - Cuire 1 heure à 180°C th. 6. Adapter le temps de cuisson selon le four
 - Vérifier à la pointe d'un couteau. Servir avec une boule de glace vanille ou de la crème anglaise

Conseils :

- L'écorce d'orange confite apporte une amertume qui surprend en arrière bouche
- Le gâteau était sec, et avec les jours il devenait vraiment dur
- Mettre davantage de chocolat pour vraiment en apprécier la saveur



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs