



Pain d'épices aux figes BIO

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le pain d'épices au goût de miel et diverses épices comme la cannelle, l'anis, le gingembre, la muscade et le clou de girofle. Composé de farine et parfois de farine de seigle dans certaines régions, le pain d'épices est facile à réaliser et se conserve environ 8 jours dans du film alimentaire. Dans cette version j'ai mis des figes BIO du Portugal, riche en goût et de sucre, elles se marient parfaitement avec le pain d'épices.



Ingrédients:

- 150g de miel
- 6g de bicarbonate de soude
- 2 jaunes d'œufs
- 240g de lait
- 150g de sucre en poudre
- 8g de mélange de pain d'épices
- 90g de beurre
- 390g de farine Type 55
- 120g de figes séchées Bio (ou pas !)

Sa réalisation:

Le pain d'épices au goût de miel et diverses épices comme la cannelle, l'anis, le gingembre, la muscade et le clou de girofle. Composé de farine et parfois de farine de seigle dans certaines régions, le pain d'épices est facile à réaliser et se conserve environ 8 jours dans du film alimentaire. Dans cette version, j'ai mis des figes BIO du Portugal, riches en goût et sucrées, elles se marient parfaitement avec le pain d'épices.

Dans une casserole faire chauffer le miel, le sucre et les épices. Mettre la farine et le bicarbonate de soude dans la cuve du batteur. Mélanger avec la feuille du robot à petite vitesse. Verser le contenu de la casserole, puis les jaunes d'œufs et le lait.



Mélanger doucement et y ajouter le beurre fondu froid. Couper les figues séchées en petits morceaux, puis les intégrer à votre préparation. Verser dans un moule à cake avec du papier de cuisson. Cuire au four chaud 185°C pendant environ 1 heure. Laisser refroidir dans son moule après cuisson.

