**PAIN D’EPICES**

**Le sirop**

156 g d’eau

83 g de sucre

100 g de miel

20 g de badiane (étoile d’anis)

0.8 g de 4 épices

0.4 g de sel

1.4 g de cannelle en bâton

1 gousse de vanille

**La pâte**

188 g de farine

21 g de maïzena

6 g de levure chimique

1.5 g de bicarbonate de soude

20 g de rhum vieux

41 g Amandes entière

41 g de pruneaux

41 g d’orange confite

**La veille**

Faites un sirop en mélangeant, eau, sucre, miel et la gousse de vanille

Portez à ébullition puis ajouter le reste des épices

Laissez infuser toute la nuit

**Le lendemain**

Faite la pâte en mélangeant, farine, maïzena, levure, bicarbonate et rhum

Puis ajoutez le sirop en mélangeant

Dès que la pâte est homogène, ajoutez les amandes, pruneaux coupés et les oranges confites

Versez dans un petit moule à cake tapissé d’un papier sulfurisé

Préchauffez le four à 160° puis cuire le pain d’épice à 170° pendant 2h

Laissez refroidir après démoulage, sur une grille

**LA TABLE DES PLAISIRS**