

# Pain d'épices aux oranges confites

## RECETTE



20 minutes



45 minutes



8 personnes

## Ingédients

- 150 g de farine de blé\* T65
- 100 g de farine de seigle\* T130
- 1 sachet de poudre à lever\*
- 250 g de miel de châtaignier
- 80 g d'huile d'olive
- 10 cl de lait végétal d'avoine\*
- 1 c à c d'anis vert Cook
- 3 c à c de mélange d'épices pour pain d'épices Cook
- 30 g d'écorces d'oranges confites
- 30 g de gingembre confit

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Dans un saladier, mélanger ensemble les farines, la poudre à lever et les épices.
3. Faire un puits au centre, ajouter l'huile d'olive et le miel avant de délayer avec le lait.
4. Couper le gingembre confit en fines lamelles et ajouter tous les fruits confits à la pâte.
5. Verser dans un moule à cake graissé et fariné.
6. Cuire 45 minutes à 180°C. Démouler et laisser refroidir avant de déguster !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)