PAIN D'EPICES A L'ORANGE

Proportions pour 6 à 8 personnes :

125 G de miel
125 G de sucre semoule
1/2 verre d'eau
250 G de farine
250 G de marmelade d'oranges
1 oeuf
3 cuillerées à soupe d'huile
1/2 c. à café de sel fin
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de noix de muscade ou mélange « pain épices »

Préparation :

Dans une terrine, mettre miel, sucre et eau. La placer sur une casserole d'eau chaude et dès que sucre et miel sont fondus, la retirer du bain-marie.

Ajouter, petit à petit, la farine. Incorporer ensuite la marmelade d'oranges, l'oeuf entier, l'huile, le sel, muscade ou autre, levure. Bien amalgamer.

Verser dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé beurré

Cuisson :

A four très doux th. 3-4 (150°) pendant environ 2 heures. Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau - sèche au coeur du cake qui doit ressortir intacte sans traces

Laisser complètement refroidir avant de démouler