



Pain perdu au pain d'épices

Préparation du pain d'épices

Par la Comédie des Mets



INGRÉDIENTS - 8-10 personnes

- Miel: 250g
- Farine: 250g
- Sucre en poudre: 50g
- Levure chimique: 1 sachet
- Anis vert en poudre: 1 cuillère à café
- Cannelle en poudre: 1 cuillère à café
- Gingembre en poudre: 1 cuillère à café
- Quatre épices: 1 cuillère à café
- Oeufs: 2
- Lait: 10cl



PRÉPARATION

1. Faites chauffer 250 g de miel à la casserole ou au micro-ondes, puis versez-le bien chaud dans un saladier sur 250g de farine
2. Mélangée à 1 paquet de levure chimique, le sucre et les épices
3. En remuant cette préparation avec une cuillère en bois, incorporez petit à petit 2 œufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout.
4. Préchauffez le four à thermostat 5/6 (160°C)
5. Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné
6. Enfournez et laissez cuire pendant environ 45 minutes et vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
7. Démoulez le pain d'épice lorsqu'il a totalement refroidi.
8. Attendez 24 heures au minimum avant de le déguster.

Le pain d'épice se garde une semaine, enveloppé dans du papier d'aluminium

Préparation du pain perdu



INGRÉDIENTS - 8-10 personnes

- Oeufs: 5
- Lait: 120g
- Sucre en poudre: 220g
- Sucre vanillé: 2 sachet et demi
- Du pain d'épices



PRÉPARATION

1. Batta les œufs en omelette puis ajouter le lait, le sucre vanillé et le sucre en poudre. Mélanger le tout.
2. Tremper les tranches de pain d'épice et poêler dans du beurre.