

## Pain d'épices à la mie de seigle

Pour quatre personnes

- 150 g de mie de pain de seigle
- 50 g de poudre de noisettes
- 50 g de noisettes entières
- 4 œufs
- 50 g de miel
- 80 g de sucre
- 25 cl de lait
- 2 pincées d'anis étoilé en poudre
- 3 pincées de cannelle en poudre
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 pincée de muscade râpée
- 1 zeste d'un demi citron jaune non traité
- 1 sachet de levure chimique
- Quelques zestes d'oranges confits



Arrosez la mie de pain de seigle de lait. Mixez longuement pour bien amalgamer tous les ingrédients suivants : la mie de seigle imbibée de lait avec les œufs, la poudre de noisette, le sucre, le miel, les épices et la levure chimique.

Ajoutez les noisettes entières (sans mixer) et mélangez bien. Tapissez un moule à cake de papier sulfurisé et versez cette préparation. Enfourez une trentaine de minutes à 160°C.

