

Pain aux épices, figes et oranges

Ingrédients :

250 g de farine de seigle (ou complète)

250 g de miel

20 cl de lait

150 g de figes sèches

100 g d'oranges confites

Anis vert en poudre

Vanille en poudre

Cannelle en poudre

1 clou de girofle

5 g de levure chimique

Sel

1° Préchauffez le four à 180° (th 6)

2° Portez à ébullition le lait, le sel, les épices (10g en tout), le clou de girofle et le miel

3° Laissez infuser le lait 5 minutes et filtrez dans une passoire

Versez sur la farine et la levure en mélangeant bien.

4° Ajoutez les morceaux de figes et d'oranges confites coupées en morceaux.

5° Chemisez un moule à cake ou des petits moules individuels de papier sulfurisé et versez la préparation.

Enfournez en diminuant la température à 150° (th 5), 50 minutes pour un gros pain, 35 minutes environ pour les petits.

Bien meilleur après quelques jours de maturation, on peut aussi l'accompagner de foie gras.