

PAIN D'ÉPICES ALGUES ET ORANGES CONFITES

Ingrédients

250 g de farine (froment ou mélange riz/sarrasin)
100 g de sucre de canne en poudre
2 cs de Kombu en paillettes, réhydraté (dans un peu de jus d'orange)
2 cs de Dulse en paillettes
3 cs de mélange d'épices en poudre (cannelle, anis, gingembre, cardamome, girofle)
2 cf de bicarbonate de soude alimentaire
250 ml de lait (de riz ou de soja)
120 g de miel
3 cs d'oranges confites
Quelques fruits confits pour le décor après cuisson.

Préparation

Mélanger la farine, le sucre, les algues, le mélange d'épices, le bicarbonate de soude
Faire chauffer le lait avec le miel.
Mélanger au fouet tous les ingrédients.
Incorporer les fruits confits.
Verser dans un moule à cake (beurré et fariné)

Cuisson

Au four / 160° pendant 45mn (à surveiller suivant votre four)



Recette proposée par l'Association – Nouvel An 2021