

La recette du pain d'épice à la Lucernoise

1. Mélanger tous les aliments liquide :
crème entière, lait, concentré de jus de
poire.
2. Mélanger tous les produits secs à
part : sucre brun, épices, bicarbonate de
sodium,
farine.
3. Ajouter progressivement le mélange
sec au premier mélange.
4. Verser la préparation dans un moule
rond beurré et fariné.
5. Faire cuire 40min à 180°C.
6. Laisser refroidir avant de servir.

*L'une des plus anciennes
recettes connues de pain
d'épices vient de Lucerne
en Suisse. Elle date de
1583 et témoigne de la
longue tradition du pain
d'épices dans la ville.*

Ingrédients

- 250mL** crème entière
légèrement
fouettée
- 150mL** De lait
- 150mL** De concentré de
jus de poire
- 150g** De sucre brun
- 1CàS** D'épice à pain
d'épice
- 1CàS** Bicarbonate de
sodium
- 400g** Farine bise



api