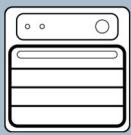


Pain d'épices au sirop d'érable



Four



SDV - Photos ©

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	0.15
BRISURES PÉCAN CARAMÉLISÉES	7783	50 g
Canneberges fraîches		150 g
Farine de blé		250 g
Oeuf		2 pces
Lait		100 ml
Extrait de vanille		2 ml
Levure chimique		1 pces
Cannelle		2 g
Muscade poudre		2 g
Cardamome		2 g
Gingembre poudre		2 g

Mise en place

250 g de farine
 150 g de sirop d'érable
 10 cl de lait
 1 sachet de levure chimique
 1 sachet de sucre vanillé
 1 càc de cardamome
 1 càc de muscade
 1 càc de cannelle
 1 càc de gingembre
 150 g canneberges fraîches ou déshydratées
 50 g pécan

Mise en oeuvre

Préchauffer le four à 160°C.
 Faire chauffer le lait, puis ajouter le sucre vanillé et le sirop d'érable hors du feu. Mélanger le tout afin de dissoudre le sucre dans le lait chaud.
 Dans un saladier mélanger la farine, la levure chimique et les épices.
 Incorporer petit à petit le lait tiède sucré, puis les œufs un à un en mélangeant régulièrement. Ajouter les canneberges et les noix de pécan et mélanger de nouveau.
 Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.
 Enfournez et laissez cuire pendant 1h à 1h15.
 Démouler le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi. Attendre 24 h avant de la déguster.