



PAIN D'EPICES : LA RECETTE DE BRIGITTE

Mélanger :

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- Une cuillère à café de sel de vichy (bi-carbonate)
- Une cuillère à soupe rase de poudre d'anis

Verser sur ce mélange un grand verre de lait ou de café

Travailler un quart d'heure avec une cuillère en bois

Laisser reposer une demi-heure

Mélanger ensuite à la pâte 3 cuillères à soupe de miel

Verser dans un moule beurré, ne remplir qu'à moitié, gonfle beaucoup

Cuire à feu doux une heure

On peut trouver Bi-carbonate et poudre d'anis en pharmacie