



Pour 2 pains d'épices de 7,5 cm x 23 cm x 7 cm (3 po x 9 po x 3 po)

350 g de miel

1/2 tasse (125 ml) de lait

1/2 tasse (125 g) de beurre à température ambiante

2 c. à soupe de beurre

3 oeufs

350 g de marmelade d'orange

Ingrédients secs

1 2/3 tasse (250 g) de farine de seigle

1/3 tasse (50 g) de farine blanche

1/3 tasse (45 g) de fécule de maïs

1 c. à soupe de levure chimique

1 c. à café de bicarbonate de soude

1 c. à café de cannelle moulue

2 pincées de cardamome

1/4 c. à café de de clou de girofle

1 anis étoilé (badiane) moulu

1 c. à café d'anis vert moulu

1/2 c. à café de sel

Pour la finition :

3 c. à soupe de marmelade d'orange

1/2 tasse (50 g) d'amandes effilées, rôties

4 c. à soupe de sucre en grains

Préchauffer le four à 300 F (150 C). beurrer deux moules à pain de 7,5 cm x 23 cm x 7 cm (3 po x 9 po x 3 po) ou utiliser des moules en carton de même grandeur que vous déposerez sur une plaque de cuisson.

Dans une casserole, faire tiédir le miel avec le lait. Réserver.

Dans le bol du batteur sur socle, battre en crème le beurre avec le sucre, puis ajouter les oeufs en battant bien entre chaque addition.

Ajouter la marmelade d'orange et mélanger.

Ajouter tous les ingrédients secs qui auront été préalablement tamisés en alternance avec le mélange lait/miel et bien mélanger.

Répartir la pâte dans les moules et enfourner pour 1 h 20 ou jusqu'à ce qu'un cure dent inséré au centre, en ressorte propre.

Sortir du four et laisser complètement refroidir sur une grille.

Quand les pains d'épices sont refroidis, faire tiédir la marmelade d'orange et en badigeonner chaque pain d'épices au pinceau.

Répartir les amandes effilées rôties et le sucre en grain.

Se conserve pendant au moins 1 semaine, emballé dans du film alimentaire.