

Préparation : 15 min

Repos : 1h + 1 nuit

Cuisson : 1h

Pour un moule (20 cm de long), il vous faudra :

Sirop

- 210 g d'eau
- 20 g d'écorce d'orange confite coupé en tout petits cubes
- 210 g de miel
- 75 g de sucre brun complet
- 1 pincée de fleur de sel

Pâte

- 150 g de farine de seigle
- 70 g de farine T55
- 3/4 càc de cannelle en poudre
- 1/2 càc de mélange pour pain d'épices
- le zeste d'un citron non traité
- 12 g de bicarbonate de soude alimentaire
- 130 g de beurre



Mettre tous les ingrédients du sirop dans une casserole et porter à ébullition. Laisser chauffer à petit frémissement pendant 5 minutes. Poser un couvercle sur la casserole et laisser infuser 1 heure.

Dans un grand saladier, verser les farines, les épices, le zeste et le bicarbonate, puis le sirop.

Faire fondre le beurre. Le rajouter sur le mélange précédent. Bien mélanger.

Couvrir d'un film alimentaire et réserver au frais 1 nuit (ou mini 6h). La pâte est très liquide, elle va se raffermir après le passage au froid.

Préchauffer le four sur 160°C. Poser un papier sulfurisé de papier cuisson. Y verser la pâte, et enfourner pour 1h.

Laisser refroidir avant de découper.