

# Pain d'épices au miel de châtaignier

**Ingédients :**  
**Préparation pour**  
pain d'épice 1 kg  
Œufs 500 grs  
Beurre frais 400 grs  
Miel (mille fleurs) 500 grs  
Miel de châtaignier 400 grs

## Pétrissage

- Mettre le beurre (non fondu) en pommade.
- Ajouter la préparation, les œufs et le miel.
- Mélanger le tout 6 mn en 1<sup>ère</sup> vitesse à la feuille (ne pas foisonner), garnir un cadre (60 - 40) préalablement graissé à mi-hauteur.

## Cuisson

- Four à sol : 160°C.
- Four ventilé : 140°C.

**Durée de cuisson :** Environ 1h30 pour un cadre de 60 - 40.  
Vendu à la coupe, au poids tranché ou non.

*Le miel de châtaignier apportera un goût et des arômes incomparables, qui accompagneront parfaitement vos différents mets pour les fêtes de fin d'année.*

**Suggestion d'accompagnement :**  
*Idéal avec le foie gras accompagné d'une compotée à la figue ou une confiture d'oignon.*

**Prix de vente conseillé**  
13,80€ le kg  
vente au poids  
(Cœff 6)