

## Pain d'Épices

1 kg de farine blanche (ou moitié blanche moitié seigle)  
500 gr de sucre (voire 300g)  
500 g de miel (voire un kilo)  
1 cuillère à café rases de bicarbonate de soude  
4 verres de lait  
1 boîte d'écorce d'orange confite  
2 cuillères à café de gingembre haché  
2 cuillères d'anis vert  
2 cuillères de cannelle  
1 cuillère de coriandre  
5 clous de girofle  
Une cuillère à café de muscade

(Ou 7 cuillerées de mélange d'épices pour pain d'épices)

Mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate avec le lait. Laisser reposer 30 minutes et ajouter le reste des ingrédients, le miel et les épices réduits en poudre (ou en petits morceaux). Beurrer et fariner 3 moules à cake et laisser reposer une heure.

Faire cuire une heure (ou plus) à four 130°.

[www.cuisine.sene.name](http://www.cuisine.sene.name)



## Cake au jambon et au fromage

100 g de farine (jusqu'à 200gr)  
100 g de beurre fondu ou (six cuillères à soupe d'huile)  
5 oeufs entiers  
250 g de jambon coupé en dés  
200 g d'Edam en petits dés (ou gruyère, emmental)  
Une cuillère à café de moutarde  
Un paquet de levure chimique  
Deux petites pincées de sel  
Un peu de poivre  
Quelques branches de persil  
Olives dénoyautées

Mélanger le tout

Beurrer un moule à café  
Saupoudrer de chapelure  
Cuire à four préchauffé (thermostat 7) 30 à 35 minutes

[www.sene.name](http://www.sene.name)