

TOASTS DE SAUMON FROMAGE FRAIS SUR PAIN D'ÉPICES MAISON



| 8 x10 |

INGRÉDIENTS

- 250g de miel
- 250g de farine
- 50g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café d'anis vert
- 1 cuillère à café de muscade râpée
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de quatre-épices
- 15 cl de lait
- 2 oeufs
- Beurre (pour le moule)
- 3 pots de tartinables Saumon Fromage Frais

MATÉRIEL

- 1 cuillère en bois
- 1 moule à cake
- 1 casserole
- 1 four

RÉALISATION

Préchauffez le four à 160°C.

Faites chauffer 250 g de miel à la casserole. Pendant ce temps, mélangez dans votre saladier, la farine, la levure chimique, les deux sucres et toutes les épices.

Ajoutez-y le miel chaud et remuez. Incorporez les 2 œufs et liez le tout en versant petit à petit le lait tiède. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.

Versez la préparation dans votre moule à cake (préalablement beurré et fariné).

Enfournez votre préparation et laissez cuire pendant environ 1h. Insérez la pointe d'un couteau au cœur du gâteau. Si la lame ressort sèche, votre pain d'épices est cuit.

Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi.

Une fois votre pain d'épices refroidi, découpez-le en tranches. Coupez-les en petits toasts puis passez-les au four sous le grill (environ 5 minutes – à surveiller) de manière à ce qu'ils prennent une jolie coloration.

Tartinez-les avec le tartinable Saumon Fromage Frais Cap Océan. Servez et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.