

## **Le délicieux pain d'épices de Marie-Christine**

Ingrédients :

- 400 g de miel
- 1 jaune d'oeuf
- 100 g d'amandes en poudre
- 1 zeste de citron
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 cuillères à café de badiane
- 1 pincée de clou de girofle en poudre
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 pincées de cannelle
- écorces d'oranges confites

Bien mélanger le tout

- 400 g de farine
- 6 blancs en neige à incorporer doucement
- éventuellement une cuillère de lait

Cuire 90 minutes à 180° mais baisser un peu en cours de cuisson.