

Les Recettes du Chef au Château du Clos de Vougeot

par Olivier Walch
pour 8 couverts



INGREDIENTS :

120 gr de beurre
300 gr de fraine
175 gr de miel
100 gr de cassonade
200 ml de lait
2 oeufs
1 cuillère à café de poudre
d'anis
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de cannelle
1 pincée de gingembre moulu
1 zeste de citron
2 cuillères à café de levure
chimique
2 cuillères à café de bicarbo-
nate de soude

Pour agrémenter le pain d'épices,
n'hésitez pas à faire preuve d'ima-
gination en ajoutant des fruits secs,
des fruits confits ou encore des fi-
gues et pruneaux.