

# *Les recettes du mas d'Issoire*

## *Pain d'épices aux noix*

### *Ingrédients:*

*80 gr de sucre roux complet  
2 œufs  
1 c à s de miel  
150 gr de farine  
1 sachet de poudre à lever  
20cl de crème fraîche (je lui préfère la crème de soja)  
100 gr de cerneaux de noix  
épices pour pain d'épices toutes prêtes*

### *Préparation:*

*Battre les œufs et le sucre : le mélange doit blanchir.  
Ajouter la farine et la levure, les épices, puis la crème et le miel et enfin les noix mixées.  
Verser dans un moule à cake huilé et mettre au four à 180° pendant 40 minutes*