



**Marché  
De la Gare**  
DE SHERBROOKE

# Pain d'épices traditionnel au miel

---

## Ingrédients

250 g de farine

200 g de miel

50 g de cassonade

100 ml de crème

1/2 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé d'extrait de vanille

1/2 c. à thé de mélange d'épices (cannelle, clou de girofle, gingembre et anis)

1/2 c. à thé d'anis en graines

---

## Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier ou un robot
2. Beurrer un moule et y verser le mélange
3. Enfourner à 450°F pendant 45 min environ

**Marché de la gare de Sherbrooke**

Marché extérieur : sam 9h à 14h; dim 10h à 16h.

Fromagerie, charcuterie, boucherie : lun, mar, mer, sam, dim : 9h à 18h; jeu, ven : 9h à 19h

[marchedelagare.com/recettes](http://marchedelagare.com/recettes)