

Pain à la sauce dorée

240 g de farine de seigle, 1 c à café de sel, autant de cannelle en poudre, 2 c à café de gingembre, 1 c à café de bicarbonate de soude, 120 g de beurre, autant de sucre roux, 120 g de sirop d'érable, le jus et le zeste d'une demi-orange et d'un demi-citron, un peu de lait, noix pilées.

Pour la « sauce », 120 g de sirop d'érable, 2 c à café d'eau, le jus d'un demi-citron et d'une demi-orange.

Mélanger la farine, le sel, la cannelle, le gingembre et le bicarbonate. Ajouter le beurre et travailler un peu. Ajouter ensuite le sucre, le sirop d'érable, le zeste et le jus de l'orange et du citron (les zestes étant râpés) et assez de lait pour former une pâte épaisse que l'on pourra étendre.

Graisser un moule rond ou carré. Verser le mélange dedans et faire cuire à four très chaud pendant une heure et demie.

Enlever du four. Pour faire la « sauce », mélanger le sirop, l'eau, les jus de fruits et les faire chauffer. Verser immédiatement sur le pain sortant du four pour qu'il s'imbibe seulement et garnir de noix. Le reste de la sauce sera servi à part avec le pain découpé en carrés.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.