

# PIERNIK WARSZAWSKI

*Ingrédients :*

*125 g de miel  
12,5 cl de bière blonde  
15 g de beurre  
2 œufs  
1 sachet de levure chimique  
250 g de farine  
25 g de noix en petits morceaux  
3 cuillères à soupe de zestes d'orange confits  
1 cuillère à café de gingembre en poudre  
5 clous de girofle moulus  
10 grains de piment de la Jamaïque moulus  
40 g de petits raisins de Corinthe  
1 cuillère à café de cannelle en poudre  
3 cuillères à soupe de rhum.*

Dans une casserole à hauts bords, faites fondre le miel à petit feu.

Quand la masse est tout à fait fluide et homogène, versez- y la bière, hors de feu. Attention, cela mousse. Ajoutez alors les œufs dont le blanc doit être battu en neige, toutes les épices et le rhum. Terminez par la farine et la levure chimique déjà mélangées.

Tournez la composition à la cuillère jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et homogène. Ajoutez seulement alors les noix, les raisins et les zestes d'orange. Versez dans un moule à cake de 28 cm enduit de beurre.

Cuisez dans un four thermostat 5 pendant une heure en surveillant la couleur. De longue garde, il se conserve dans une boîte métallique ou enveloppé d'aluminium.