



## PAIN D' EPICES AUX ALGUES ( *nori* )

### Ingrédients

- 300 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 c à café de levure chimique
- 1 c à café rase de bicarbonate de soude
- 1 c à café rase de 4 épices
- 1 c à café de gingembre en poudre
- 1 c à café de cannelle
- 250 g de miel
- 60 g de beurre
- 1 œuf
- 1/8 de litre de lait
- 10 g d'algues nori

### Préparation ( Utiliser 2 saladiers)

Dans un 1er saladier , mettre les ingrédients secs ( farine , levure, bicarbonate de soude , épices). Mélanger .

Dans le 2<sup>ème</sup> saladier, miel et beurre (à faire fondre au bain-marie). Ajouter l'œuf , le lait et les algues. Mélanger .

Transvaser le tout dans le 1<sup>er</sup> saladier . Bien mélanger . Verser la pâte dans un moule beurré et chemisé .

Cuisson : environ 45 minutes à 180° dans un four préchauffé .

En Europe, notamment en France (Bretagne) et en Espagne (Galice), l'**algue *nori* (*Porphyra umbilicalis*)** est cueillie sauvage pour être ensuite commercialisée soit fraîche dans le sel, soit séchée en paillettes. La consommation de *nori* breton était inexistante avant la fin du XXe siècle. Encore très limitée, cette consommation se développe assez fortement depuis les années 2000, avec l'engouement pour les produits de l'agriculture biologique.

Recette : M.-L. Le Gall de Saint-Renan , A. Uguen et M. Huet de Plouzané