

# Pain d'épices

## **Ingrédients :**

- 250 g de miel
- 250 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café d'anis vert ou une cuillerée à soupe de Ricard ou autre.
- 1 cuillère à café de muscade râpée
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de quatre épices
- 2 œufs
- 10 cl de lait

On peut remplacer tous les épices par 2 cuillères à café 'un mélange vendu en pot pour « pain d'épices » à l'Arbre à pain ou ailleurs.

On peut ajouter des fruits confits, écorces d'oranges et ou des raisins secs, en augmentant de 50 g la quantité de farine pour éviter que les fruits ne descendent au fond du moule.

## **Préparation :**

Faites chauffer 250 g de miel à la casserole ou au micro-ondes, puis versez-le chaud dans un saladier sur 250 g de farine, mélangée à 1 paquet de levure chimique, les deux sucres et 1 cuillère à café de chaque épice : anis vert, muscade râpée, cannelle, gingembre.

En remuant cette préparation avec une cuillère en bois, incorporez petit à petit 2 œufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout.

Préchauffez le four à thermostat 5 (160°C).

Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné. Enfournez et laissez cuire pendant 1h à 1h15.

Démoulez le pain d'épice lorsqu'il a refroidi.

Il se garde une semaine, enveloppé dans du papier d'aluminium.