



---

## Pain d'épices

### **Pour 1 gros pain d'épices :**

-200 g de farine de seigle

-100g de farine de blé

-400 g de miel (type forêt)

-2 c à c de bicarbonate

-2 c à c de 4 épices

-20 cl de lait

-2 c à s de gros cristaux de sucre blanc.

-Graines diverses et fruits secs (types amandes, pistaches, noisettes...) concassés. A mettre dans le pain d'épices et/ou sur le dessus.

### **Préparation :**

- 1- Mélanger les matières sèches dans un saladier et faire un puit. (dont les graines et fruits secs si vous souhaitez les trouver à l'intérieur du pain d'épices)
- 2- Faire chauffer le lait, puis une fois chaud sortir du feu et incorporer le miel afin qu'il fonde.
- 3- Ajouter le liquide au mélange sec, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 4- Préparer un moule à cake tapissé de papier de cuisson. Verser la pâte dans le moule, puis ajouter les graines et fruits secs concassés sur le dessus.
- 5- Enfourner à 150°C pendant au moins 50 min, voir une heure selon les fours.
- 6- A mi-cuisson, ajouter les gros cristaux de sucre.
- 7- Conserver dans le papier de cuisson, lui-même enroulé dans un torchon. Le pain d'épices se conserve ainsi jusqu'à 10 jours.