

## Pain d'épices

---

*Ingrédients (pour 10 personnes) :*

- 150 g de farine de blé,
- 100 g de farine de seigle,
- 250 g de miel liquide,
- 1 œuf,
- 10 cl de lait,
- 25 g de beurre,
- $\frac{3}{4}$  de sachet de levure chimique,
- 3 clous de girofle
- $\frac{1}{2}$  c. à c. de chaque épice : cannelle, gingembre, badiane,
- autres épices selon les goûts : muscade, cardamome, etc.
- éventuellement, quelques gouttes d'arômes : vanille, eau de fleur d'oranger.

*Préparation : 20 min. Cuisson : 45 min.*

Faire chauffer le lait et y mettre à infuser les clous de girofle (ainsi que les graines de cardamome, la cannelle et la vanille si elles sont en bâtons). Ajouter le beurre en morceaux.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Mélanger dans une jatte les farines et la levure, ainsi que les épices. Creuser un puits, y casser l'œuf. Ajouter le miel, puis le lait, en mélangeant progressivement la pâte sans faire de grumeaux.

Verser l'appareil dans un moule à cake beurré. Mettre au four pour 45 minutes environ, jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte propre. Surveiller pour que le fond ne brûle pas.