

## Pain d'épice

- 250g de farine complète
- 150g de miel
- 150g de vergeoise ou de sucre roux
- 50g de poudre d'amandes
- 10cl de lait entier
- 1 œuf
- 1 sachet de levure
- 3 cuillères à café de mélange 4 épices
- 1 pincée de sel
- un peu de beurre pour le moule.

■ *Gâteau au miel aux épices et à la farine complète.*

**Servir:** L'incontournable camarade du thé au citron, il sera bien meilleur si vous le dégustez le lendemain.



■ Préchauffez votre four à 160°.

■ Faites chauffer modérément le lait, le miel et la vergeoise, jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.

■ Mélangez la farine, la levure, la poudre d'amandes, les épices et le sel. Mélangez bien, puis ajoutez le lait, remuez avec une cuillère en bois, puis incorporez l'œuf.

■ Beurrez votre moule, versez la pâte, et enfournez pour une heure.

## Conseils

Faites attention à votre mélange 4 épices, le clou de girofle est parfois trop présent.