 **Pain d’épices**

****

**500 g de miel brun liquide - 250 g de lait - 100 g de beurre - 300 g de farine T55
- 200 g de farine de seigle ou de sarrasin - 2 œufs - 100 g d'écorces d'oranges confites en petits dés - 1 sachet de levure chimique - 1 càc de bicarbonate de soude - 1 càc de sel
- 2 càc d'épices pour pain d'épices**

* Verser le miel, le lait et le beurre coupé en dés dans une casserole.
* Faire chauffer en remuant pour obtenir un mélange homogène.
* Laisser tiédir.
* Dans le bol du mixer (ou une terrine), mélanger les 2 farines avec les épices, la levure, le bicarbonate et le sel.
* Faire un puits et y mettre les œufs battus et le mélange au miel ainsi que les écorces d'oranges.
* Bien remuer pour obtenir une pâte homogène et lisse.
* Verser la pâte dans le moule beurré ou tapissé de papier sulfurisé.
* Enfourner au four préchauffé à 150° pendant 1 h 30.
* Sortir le moule et laisser tiédir un peu avant de démouler et  laisser refroidir sur une grille.
* Laisser refroidir au moins 24 h avant de le consommer.