

**Pain d’épices du chocolatier**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 5 œufs**

**- 140 g de sucre**

**- 100 g de miel**

**- 100 g de farine**

**- 20 g de cacao en poudre**

**- 60 g de poudre d'amande**

**- 1 sachet de levure chimique**

**- 1 càs d'épices pour pain d'épices**

**- 200 g de chocolat noir**

**- 100 g de beurre**

**- 180 g de pruneaux secs moelleux dénoyautés**

**- 60 g d'abricots secs moelleux**

**- 50 g d'amandes**

**- 50 g de cerneaux de noix**

**1 moule à cake de 28 cm X 11 cm tapissé de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 150° (chaleur tournante)**

Hacher grossièrement les amandes et les noix.

Couper en dés les abricots et les pruneaux.

Faire fondre le chocolat avec le beurre et lisser la préparation.

Fouetter les œufs avec le sucre et le miel, jusqu'à ce que le mélange soit très mousseux.

Tamiser sur les œufs la farine, la levure, le cacao, les épices et la poudre d'amandes.

Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger le tout.

Incorporer enfin les fruits secs à la spatule.

Verser la pâte dans le moule.

Enfourner pour 75 minutes.

Laisser reposer quelques heures avant de couper le gâteau.