**Pain d'épices aux fruits**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/11/pain-depices-aux-fruits-p1020998-r-copy.jpg) **Pour 1 beau pain d’épices**

**- 300 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **liquide  
- 150 g d'eau  
- 100 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs)  
**- 160 g de** [**pruneaux**](https://recettes.de/pruneaux) **moelleux dénoyautés  
- 50 g d'écorces d'**[**oranges confites**](https://recettes.de/oranges-confites)  
**- 50 g de** [**canneberges**](https://recettes.de/canneberge) **moelleuses**  
**- 50 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande)  
**- 250 g (200 g + 50 g) de farine**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- 1 càc de bicarbonate de soude**  
**- 15 g de graines d'**[**anis vert**](https://recettes.de/anis-vert)  
**- 1 càs d'amandes effilées**  
**- 1 càs de sucre en grains**

**1 moule à cake de 24 cm x 9 tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 160°C**  (chaleur tournante)  
  
Mettre dans une casserole le miel et l'eau et chauffer jusqu'à frémissement.  
Remuer et laisser tiédir.  
Couper les pruneaux et les écorces d’orange en petits dés.  
Hacher grossièrement les amandes au couteau.  
Déposer les fruits dans un saladier et les mélanger avec 50 g de farine. Réserver.  
Mélanger dans le bol du robot le reste de farine avec la levure, le bicarbonate et l'anis vert.  
Verser le mélange eau-miel et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Incorporer les fruits en mélangeant doucement.  
Verser la pâte dans le moule.  
Réserver au frais pendant 1 heure minimum pour laisser la pâte se raffermir.  
Enfourner pour 30 minutes.   
Éparpiller sur le dessus les amandes effilées et le sucre en grains (oublié).  
Poursuivre la cuisson pendant 30 minutes et vérifier.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Emballer le pain dans un papier film et le laisser reposer 48 heures  
avant de commencer à le goûter.