Pain d’épices façon Huguette



*250 g de miel 25 g de sucre*

*20 cl (200 g) de lait entier 2 œufs*

*200 g de farine type 55 50 g de farine de seigle*

*10 g de levure chimique ½ cuillère à café de cannelle en poudre*

*15 g d’épices à pain d’épices 50 g de beurre*

Versez dans une casserole miel, sucre et lait. Chauffez doucement en remuant à 40° (si l’on trempe le doigt le mélange est juste tiède).

Bien mélanger. Retirer du feu. Faire fondre le beurre. Mêler intimement les 2 farine, la levure et les épices dans 1 saladier.

Préchauffer le four à 200. Beurrer le moule.

Casser les œufs dans le bol. Avec le fouet multi brins fouetter jusqu’à ce que les œufs soient bien battus.

Ajoutez le mélange miel, sucre, lait et fouetter à nouveau rapidement. Retirez le fouet, installez le malaxeur, versez le mélange defarines dans le bol et malaxez quelques minutes.

Versez la pâte obtenue dans le moule beurré jusqu’aux ¾ de hauteur.

Enfourner. Après 10 minutes de cuisson baisser la température à 180.

Laissez cuire environ 1 heure.

Laisser reposer le pain d’épices 15 minutes puis le démouler et le laisser refroidir sur 1 grille.