

## Pain d'épices

2 moules rectangulaires  
300 gr de miel  
60 gr de sucre roux  
150 cl de lait  
4 œufs  
200 gr de farine de seigle  
100 gr de farine de blé  
20 gr de levure chimique ou 2 pincées de bicarbonate de soude  
6 gr d'épices mélange tout près ou 1,5cc de cannelle + 0,5 cc de muscade + 0,5 cc d'anis  
5 gr de vanille (si on veut)  
2 gr de zestes de citrons  
2 zestes d'orange  
45 minutes à four 150°

Dans une casserole, mélanger lait, miel, sucre, épices et chauffer jusqu'à dissolution.  
Dans un récipient, mélanger les œufs et le sucre, incorporer les farines et la levure et incorporer le contenu de la casserole, bien mélanger et verser dans les moules beurrés.

On peut le servir avec un brillant dessus (sucre + eau) + bâton de cannelle + anis étoilé en décoration.

On peut essayer pleins de variantes en farine et épices.