

Pain d'épices

250g de farine de seigle

150g de farine de sarrasin

100g de farine complète

1 sachet de sucre vanillé

1/2 sachet de levure

qques zestes d'orange

épices : 1 cuillère à café de gingembre, 1 cuillère à café de cardamome, 1 cuillère à

café de noix de muscade, 1 cuillère à café de cannelle, 1 cuillère à café de carvi,

1/2 cuillère à café de 4 épices

1/8l de lait

1/8l d'eau

250g de miel (ou plus si pas de sucre)

200g de sucre roux

150g de beurre

2 jaunes d'oeufs

2 cuillères à café d'extrait de vanille

2 cuillères à café de pastis

1. Mélanger dans une jatte les farines, la levure, le sucre vanillé, les zestes et les épices.
2. Diluer dans une autre jatte le miel dans le lait et l'eau tiédis. Ajouter le sucre, les 2 jaunes d'oeufs, le beurre ramolli, la vanille et le pastis.
3. Transférer la préparation 2 dans le 1. Mélanger délicatement.
4. Enfourner th 6 (180°C) pendant (un peu plus d')une heure.