

## PAIN D'ÉPICES « MONIQUE »

250g de miel  
10cl lait  
100g de beurre  
200g de farine  
1 sachet de levure  
25g de sucre roux (cassonade)  
1 œuf  
1 pincée de sel  
Et selon votre goût :  
Quatre épices, cannelle, gingembre, noix de muscade  
Noix, noisettes, amandes concassées

Au micro onde : faire fondre le miel avec le lait et le beurre (tout doucement 450W)  
Bien mélanger le tout.  
Ajouter la farine, la levure, le sel et le sucre.  
Puis l'œuf battu en omelette, les épices de votre choix.  
Allumer le four (thermostat 6 = 180 degrés).  
Laisser reposer la pâte pendant la chauffe du four.  
Puis bien malaxer la pâte avant de la verser dans un moule à cake.  
Enfourner niveau 1 de votre four – Cuisson 45 mn  
Laisser refroidir le pain d'épices avant de le démouler.

A déguster sans modération...