Pain de Miel

Pour un pain de miel :

- **250 g de farine**
- **100 g de sucre**
- **250 g de miel (toutes fleurs ou fort en goût)**
- **2 œufs**
- **20 cl de lait demi-écrémé**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de bicarbonate de soude**
- **1 cuillère à soupe de miel**

1. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser les œufs, la farine et la levure tamisée. Mélanger.
3. Faire chauffer le lait puis y dissoudre le miel et le sucre.
4. Incorporer le tout petit à petit en fouettant doucement jusqu'à obtenir une pâte légèrement filante.
5. Ajouter le bicarbonate puis travailler la pâte durant 10 minutes.
   La laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante.
6. Dans un moule à cake préalablement beurré, verser le contenu de la préparation puis enfourner pendant 1h30.
7. Une fois cuit, laisser tiédir le pain de miel puis le démouler et le déposer sur une grille.
8. Dans un ramequin, verser la cuillère à soupe de miel puis le faire fondre au micro-onde jusqu'à qu'il soit bien liquide.
9. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface du gâteau. Laisser imbiber une vingtaine de minutes.
10. Renouveler l'opération précédente 3 fois.
11. Une fois terminé, envelopper le pain de miel dans un film alimentaire puis le conserver 1 jour avant dégustation : c'est prêt !

    Vous pouvez ajouter des écorces de citrons ou d'oranges confites (recette ici) dans la préparation ou encore des figues séchées suivant vos goûts et les occasions pour lesquelles vous confectionnerez ce pain de miel.
    Et si vous souhaitez réaliser un pain d'épices, rien de plus simple. La recette reste la même, il suffit de rajouter quelques cuillères de 4 épices et voilà !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !