***Pain d'épice aux figues et noix de pécan***

**Ingrédients**

200 g de farine de blé

120 g de cassonade

50 g de beurre doux

50 g de miel

200ml de lait demi-écrémé

1 cuil à café de graines d'anis vert

1 cuil à café de poudre de muscade

1 cuil à café de poudre de gingembre

1 cuil à café de poudre de cannelle

1 cuil à café de poudre 4 épices

5 g de levure chimique

1 œuf

50g de noix de pécan

70g de figues séchées

1 pincée de sel fin

Dans une casserole, portez le lait à frémissement, coupez le feu, incorporez les épices et laissez infuser pendant 15 minutes. Filtrez le lait, reversez-le dans la casserole, ajoutez le beurre et le miel laissez chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Concassez les noix de pécan et coupez les figues en petits morceaux.

Mélangez la farine, la levure et la cassonade, incorporez le mélange précédent et l’œuf, mélangez et ajoutez les noix de pécan et les figues.

Versez la pâte dans un moule beurré et fariné avant d'enfourner à 180°C pendant 45 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler le pain d'épice.