



Cake poire-noisette au miel

Préparation 20mn et Cuisson : 45 mn

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

80 g de miel toutes fleurs ou d'acacia

80 g de farine

30 g de cassonade

40 g de sucre en poudre

4 œufs

5 cl d'huile

1 sachet de levure chimique

3 poires William ou Guyot

125 g de beurre

125 de poudre de noisettes

Préparation 20mn puis 45 mn de cuisson

1. Préchauffez le four à 175 ° C
2. Coupez le beurre en morceaux, puis faites-les fondre (bain-marie ou micro-ondes)
3. Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Montez les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre en poudre à la fin.
4. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le miel et la cassonade. Incorporez le beurre fondu et l'huile, puis ajoutez la farine, la poudre de noisettes et la levure.
5. Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation.
6. Dès qu'elle est homogène, versez-la dans un moule à cake cheminé avec du papier cuisson.
7. Lavez, épluchez et épépinez les poires puis les taillez en tranches. Disposez-les sur la pâte en les serrant bien. Enfournez pendant 45 mn environ.
8. Démoulez le cake lorsqu'il est tiède et laissez-le refroidir sur une grille à pâtisserie avant dégustation.