Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Cake moelleux poire & noix au Pain d'épices

Un cake moelleux, aux poires fondantes et aux noix croquantes, rehaussé d'une cuillère à café de mélange Pain d'épices pour une chaleur parfumée et légèrement orangée. La mie reste tendre et humide, ponctuée de morceaux de poire caramélisés et de noix toastées qui apportent du caractère. Idéal pour un goûter d'automne ou un petit-déjeuner gourmand, ce gâteau se prépare rapidement avec des ingrédients simples et révèle toute sa profondeur aromatique le lendemain.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**15 min**	**40 min**	**Facile**

Ingrédients

- 250 g de farine de blé
- 11 g (1 sachet) de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de mélange Pain d'épices
- 150 g de sucre de canne blond
- 80 g de beurre fondu (ou 80 ml d'huile végétale)
- 3 œufs
- 10 cl de lait (ou boisson végétale)
- 2 poires mûres mais fermes, coupées en dés
- 80 g de noix concassées (légèrement toastées si possible)
- 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'érable (optionnel)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Pain d'épices

Scanner pour voir le produit

- Le zeste d'1/2 citron et 1 cuillère à café d'extrait de vanille (optionnel)

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Beurrez et farinez un moule à cake ou tapissez-le de papier cuisson.

Dans un grand bol, tamisez la farine avec la levure, le sel et mélangez avec la cuillère à café de mélange Pain d'épices pour bien répartir les arômes.

Dans un autre récipient, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis ajoutez le beurre fondu, le lait et la vanille si utilisée.

Versez les ingrédients liquides sur les ingrédients secs et mélangez rapidement sans trop travailler la pâte. Si vous utilisez le miel, incorporez-le maintenant.

Ajoutez les dés de poire et les noix concassées en les enrobant délicatement dans la pâte pour qu'ils ne tombent pas au fond du moule.

Versez la pâte dans le moule, lissez la surface et parsemez éventuellement quelques morceaux de noix sur le dessus.

Enfournez pour 35 à 45 minutes: vérifiez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau au centre, elle doit ressortir sèche ou avec quelques miettes humides.

Laissez refroidir 10 minutes dans le moule puis démoulez sur une grille. Le cake est délicieux tiède mais gagne en parfum après repos d'une nuit.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour des arômes plus ronds, faites tiédir le lait avec la cuillère à café de mélange Pain d'épices quelques minutes, puis incorporez-le refroidi dans la pâte. Toastez légèrement les noix avant de les ajouter pour renforcer leur croquant. Ce cake se conserve 2 à 3 jours emballé; les épices se développent encore et le parfum devient plus présent au lendemain. Pour une version végétalienne: remplacez les œufs par 3 cuillères à soupe de compote de pomme et le beurre par de l'huile végétale.