

Cake poire, noix et Cube de Gingembre confit

Un cake moelleux, parfumé et chaleureux : des poires fondantes, des éclats croquants de noix et des petits dés de Cube de Gingembre confit qui apportent une note sucrée, citronnée et légèrement poivrée. La mie reste tendre, ponctuée de fragments épicés qui réveillent chaque bouchée. Idéal pour un goûter en famille ou un dimanche au soleil, ce gâteau simple se prépare en moins d'une heure et promet une dégustation réconfortante, entre douceur fruitée et vivacité aromatique.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
40 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 150 g de farine de blé
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre doux, fondu et tiédi
- 2 œufs
- 60 ml de lait
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 poires mûres (environ 250 g), pelées et coupées en dés
- 60 g de noix concassées
- 30 g de Cube de Gingembre confit, coupés en petits dés

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Cube de Gingembre
confit



Scanner pour voir le produit

- Un peu de farine supplémentaire pour enrober les cubes et les poires
-

Préparation

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5). Beurrez et farinez un moule à cake ou tapissez-le de papier cuisson.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sel.

Dans un autre bol, fouettez le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis incorporez le beurre fondu, le lait et l'extrait de vanille.

Versez le mélange humide sur les ingrédients secs et mélangez brièvement sans trop travailler la pâte.

Mélangez les dés de poire et les noix avec une petite cuillère de farine pour les enrober (cela évitera qu'ils tombent au fond du cake). Enrobez de la même façon les dés de Cube de Gingembre confit, puis incorporez délicatement le tout à la pâte.

Versez la pâte dans le moule, égalisez la surface et enfournez pour 35 à 40 minutes. La lame d'un couteau insérée au centre doit ressortir propre ou avec quelques miettes humides.

Laissez tiédir le cake 10 minutes dans le moule, puis démoulez et laissez refroidir sur une grille avant de trancher.

Le conseil des Épices Curieuses

Coupez les cubes très finement pour des éclats bien répartis. Si vous préférez une texture plus moelleuse, remplacez le lait par du yaourt nature (60 g). Pour éviter que les fruits et les cubes tombent au fond, enrobez-les légèrement de farine avant de les incorporer.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit