

CAKE EPICE AUX POIRES

Pour 6 gourmands d'épices

Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min



- 100 g de beurre + 15 g pour le moule**
- 150 g de farine T65**
- 150 g de sucre roux**
- 2 sachets de sucre vanillé**
- 50 g de poudre d'amandes**
- 1 cuillère à café bombée de quatre-épices**
- 1 cuillère à café bombée de cannelle en poudre**
- 1 cuillère à café bombée de cardamome en poudre**
- 1 cuillère à café bombée de gingembre en poudre**
- 1 cuillère à café de levure chimique**
- 1 cuillère à café de bicarbonate**
- 1 bonne pincée de sel**
- 3 œufs**
- 2 poires**

- 1 Préchauffer le four th 6 (180°C).
- 2 Faire fondre les 100 g de beurre et laisser tiédir.
- 3 Dans une jatte, mélanger la farine, le sucre roux et le sucre vanillé, la poudre d'amandes, les épices et le sel.
- 4 Ajouter le beurre fondu et les œufs entiers. Bien mélanger avec un fouet.
- 5 Peler les poires et les couper en dés. Les incorporer dans la pâte.
- 6 Beurrer un moule à cake (25 cm) et y verser la pâte.
- 7 Enfourner pour 50 min environ.
- 8 Laisser refroidir pour déguster !