

Moelleux aux poires aux épices

Pour un moule à manqué (en forme de papillon pour moi):

- 3 belles poires williams
- 1 citron 1/2
- 4 oeufs
- 100 g de sucre
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cc de cannelle en poudre
- 1 grosse pincée de gingembre moulu
- 1 pincée de sel
- 10 cl de sirop de sucre de canne
- 2 cs d'alcool de poire (facultatif)



Préchauffer le four à 210°.

Battre les oeufs avec le sucre pendant 10 min, de façon à obtenir un mélange mousseux et léger. Ajouter la farine tamisée avec la levure puis les épices et le sel.

Verser dans un moule beurré et fariné (s'il n'est pas en silicone).

Peler et épépiner les poires. Les trancher en fins quartiers et les arroser du jus du demi-citron pour éviter qu'ils ne noircissent. Les répartir sur la pâte en les enfonçant. Enfourner et laisser cuire 25 min (dans la recette initiale, il fallait baisser la température du four en enfournant le gâteau et laisser cuire 30 min... mais j'ai oublié!).

Mélanger le sirop de sucre de canne avec l'alcool de poire et le jus de citron restant. En arroser le gâteau dès la sortie du four. Laisser tiédir ou refroidir avant de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>