

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## LA POIRE AU CAKE



**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 30 min**  
**Cuisson : 45 min**

### Ingrédients :

- 2 oeufs
- 25 cl de lait concentré non sucré
- 10 cl d'huile de tournesol
- 2 poires confites
- 5 tranches d'oranges confites
- 180 g de sucre semoule
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanille

### Préparation :

Lavez et épluchez les poires et laissez de côté.

Dans un saladier, mélangez au fouet les oeufs, le sucre, la vanille et l'huile végétale jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux. Ajoutez le lait et les tranches d'oranges confites coupées en morceaux, mélangez bien puis incorporez petit à petit les ingrédients secs (farine et levure).

Préchauffez le four à 180°.

Versez la moitié de pâte dans un moule à cake 18-20 cm beurré puis mettez au milieu une poire. Recommencez l'opération avec le reste de la pâte dans un autre moule. Mettez au four et laissez cuire pendant 30-45 mn.

Après cuisson, laisser refroidir puis démoulez délicatement.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)