

Moelleux de l'ivrogne



Pour un moelleux d'environ 24 cm de diamètre

- 1 pot de yaourt
- 1 pot de sucre
- 1/2 pot de miel
- 1/2 sachet de levure chimique
- 4 pots de farine
- 3 œufs
- 100 g de beurre demi-sel fondu
- 6 poires un peu fermes

Pour le vin chaud

- 500 ml de vin rouge corsé
- 2 bâtons de cannelle
- 3 gousses de cardamome, ouvertes
- 1 gousse de vanille, fendue
- 2 clous de girofle
- 150 g de sucre roux

Pour le sirop

- 50g de sucre
- 50g d'eau

La veille, mettre le vin dans une casserole, ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition. Lorsque le mélange bout, baisser le feu et laisser chauffer quelques minutes puis ajouter les poires épluchées et coupées en 4. Laisser cuire à feu doux un quart d'heure, puis couvrir et laisser infuser toute la nuit.

Le lendemain, préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger les yaourts, le sucre et le miel avec un fouet (ou un batteur électrique). Ajouter les œufs, mélanger, puis ajouter la farine et la levure. Mélanger encore et ajouter enfin le beurre fondu et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et homogène.

Verser la pâte dans un moule à manquer et déposer au-dessus les quartiers de poire.

Enfourner pour une trentaine de minutes.

Pendant que le mielleux cuit, préparer le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre ensemble, puis en laissant cuire une dizaine de minutes à feu doux.

Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau, qui doit ressortir sèche. Attendre une dizaine de minutes avant de démouler sur une grille. Badigeonner avec le sirop à l'aide d'un pinceau et attendre que le moelleux ait refroidi pour le déguster