

Cake cacaoté aux poires



Pour 8 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 200 g de farine à levure incorporée
- 100 g de sucre
- 125 g de beurre fondu
- 3 oeufs
- 1 c à soupe de crème fraîche (facultatif)
- 30 g de cacao au caramel d'Histoire de goût
- 2 poires
- 1 c à s de farine (pour les poires)
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 160° C

Dans un saladier, mélangez les oeufs, le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine tamisée, le cacao, la pincée de sel, la cuillère de crème et le beurre fondu (quelques secondes au micro-onde).

Épluchez les poires et découpez-les en petits dés, farinez-les avec une cuillère à soupe de farine. Incorporez-les dans la pâte cacaotée.

De préférence, entreposez la pâte au frais pendant 30 minutes puis remplissez le moule à cake beurré ou en silicone à l'aide d'une cuillère. *Ceci va éviter aux poires de se retrouver au fond du moule.*

Mettez à cuire au four. *Si votre cake brunit trop vite, recouvrez le cake d'une feuille de papier aluminium, à partir des 30 premières minutes de cuisson* et laissez cuire 40 à 45 minutes selon votre four.

Démoulez sur une grille et laissez refroidir.