

CAKE VANILLE
ET POIRES POCHÉES



POUR UN MOULE CARRÉ DE 20 CM

APPAREIL À CAKE VANILLE

Beurre mou	220 g
Cassonade	160 g
Œufs.....	6
Chocolat blanc Ivoire 35% VALRHONA	50 g
Farine.....	250 g
Levure chimique.....	7 g
Lait	80 g
Extrait de vanille Bourbon Bio NOROHY	20 g

Battre le beurre et le sucre pendant quelques minutes, jusqu'à blanchiment de l'appareil. **Ajouter** un à un les œufs. Faire **fondre** le chocolat blanc au bain-marie et **l'ajouter** au mélange. **Ajouter** l'extrait de vanille. Dans un bol, **tamiser** la farine, la levure et le sel. **Incorporer** au mélange en ajoutant le lait petit à petit. **Graisser** un moule à cake et **recouvrir** de papier sulfurisé.

POIRES POCHÉES

Poires.....	4
Eau	800 g
Sucre.....	250 g
Extrait de vanille Bourbon Bio NOROHY	22 g

Faire **chauffer** l'eau, le sucre et l'extrait de vanille dans une grande casserole. Une fois l'eau frémissante, y **plonger** les poires préalablement pelées, et laisser **pocher** 15 minutes à partir de la reprise du frémissement. Les **sortir** de l'eau et les laisser s'égoutter.

CUISSON

Préchauffer le four à 180°C.
Aligner les poires au centre du moule à cake, et déposer la pâte de part et d'autre pour les **recouvrir** aux 3/4.
Enfourner pour 50 minutes environ.

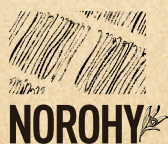
GLAÇAGE

Chocolat blanc Ivoire 35% VALRHONA	140 g
Crème UHT 30%	140 g
Eau	1 cuillère à soupe
Extrait de vanille Bourbon Bio NOROHY	10 g

Faire **fondre** le chocolat blanc au bain-marie. Pendant ce temps, faire **chauffer** la crème avec l'extrait de vanille, et la **verser** sur le chocolat fondu. **Lisser** et **ajouter** de l'eau si besoin pour obtenir un nappage moins épais.
Le **verser** sur le cake refroidi avant de déguster.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.