

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% <b>VALRHONA</b> .....	50 g
Farine.....	250 g
Levure chimique.....	7 g
Lait .....	80 g
Extrait de vanille Bourbon Bio <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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.

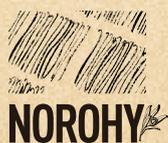
## GLAÇAGE

Chocolat blanc Ivoire 35% <b>VALRHONA</b> .....	140 g
Crème UHT 30% .....	140 g
Eau .....	1 cuillère à soupe
Extrait de vanille Bourbon Bio <b>NOROHY</b> .....	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.