

Cake d'automne poires noix noisette

Bonjour à toutes et tous

Mes balades en forêt (surtout quand la fatigue se fait vraiment sentir..) sont souvent inspirantes des recettes. Pas plus tard que le week-end dernier, à la fin de quasi 2h de promenade dans la fraîcheur d'automne, je rêvais de cuisiner un cake un peu rustique ... avec des petits trésors des forêts d'automne que comme les [noix](#) et les [noisettes](#), de la poire pour la douceur. Je l'ai tenté à peine rentrée pour le servir au goûter.

Ce cake s'est révélé vraiment délicieux : note fruitée et fine, saveurs brutes des fruits secs. Toute la tribu s'est régalée et m'a suggéré (je cite) « *de continuer à inventer des recettes en forêt* ». Gourmandise ne devant rester cachée, je vous propose l'idée. En espérant que cela vous plaira. Bonne journée.



Cake d'automne poires, noix, noisette

Recette : Cake poires, noix, noisette

Saison de la recette : Septembre à Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 150 g de farine (idéal : T65 (*))
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de beurre (+ un peu pour le moule)
- 140 g de cassonade (*)
- 2 belles poires
- 50 g de poudre de noisette
- 50 g de noix
- 50 ml de lait de noisette ou de lait « classique ».

Réalisation

- Attendrissez le beurre façon crème, puis battez le beurre avec le sucre jusqu'à bien l'incorporer.
- Ajoutez les œufs, puis mélangez la préparation jusqu'à obtenir une texture bien homogène.
- Ajoutez alors la farine, la poudre de noisette et la levure chimique. Mélangez le tout jusqu'à homogénéiser.
- Lavez, épluchez vos poires, retirez le trognon puis coupez la chair en petits dés. Ajoutez les à votre pâte.
- Concassez les noix puis ajoutez les à la pâte. Ajoutez également le lait/lait végétal. Homogénéisez bien.
- Beurrez un moule à cake puis remplissez le de la pâte.
- Enfournez pour 1 heure à 160°C

Dégustez à température ambiante.

Astuces :

- Si vous préférez un goût plus doux, remplacez les noix

par des amandes.

- Les poires sont coupées en petits dés afin de cuire dans le cake. Si vous préférez de généreux morceaux de poires, utilisez plutôt des poires au sirop à raison de 3 poires.
- (*) la farine semi complète et la cassonade sont intéressantes pour donner un goût plus brut à votre cake. Si vous n'en disposez pas, vous pouvez sans problème remplacer par de la farine « classique » T55 ou T45 et du sucre semoule.