

Gôûter des Pingouins 12 Janvier 2025

Cake aux poires et au miel

Ingrédients

4 œufs
1 kg de poires mûres
300 g de beurre demi-sel
250 g de farine
200 g de sucre glace
75 g de miel
2 c. à café de levure chimique

Déroulement

Pelez les poires et coupez-les en cubes. Faites-les dorer dans une poêle avec 50 g de beurre et ajoutez le miel au bout de 3 min et laissez le tout caraméliser.

Préchauffez le four à 180 °C. Dans le bol d'un robot, mélangez le beurre mou coupé en petits morceaux avec le sucre glace, puis ajoutez les œufs entiers un par un. Tamisez ensemble farine et levure et ajoutez-les avec le sel. Versez délicatement les poires et leur jus dans l'appareil à cake. Mélangez et versez le tout dans une moule à cake beurré et fariné.

Enfournez pour 45 min de cuisson. Attendez 10 min avant de démouler.

Gâteau à l'orange de La Mère Blanc

Ingrédients

2 oranges à jus
150 g de beurre
150 g de sucre
115 g de farine
115 g de sucre glace
2 œufs
1/2 sachet de levure chimique
1 cuillère à soupe de Kirsch

Déroulement

Préchauffer le four à 210°C (Th 7) puis beurre et fariner le moule à gâteau (nous avons utilisé un moule à cake).

Zester les oranges, puis hacher finement. Presser ensuite une orange.

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, puis hors du feu, ajouter le sucre en poudre et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter le jus de l'orange pressée, puis les œufs un par un. Ajouter la farine

préalablement tamisée, la levure et la quasi-intégralité des zestes (garder une cuillère à soupe pour le dressage). Bien mélanger pour obtenir un mélange lisse.

Verser la pâte dans le moule et enfourner à 210°C pendant 10 minutes, baisser ensuite la température du four à 180°C (Th 6) et laisser cuire encore 20 minutes.

A la fin de la cuisson, laisser refroidir 5 à 10 minutes, démouler et transférer sur une grille.

Préparer le glaçage en mélangeant le jus de l'orange, le sucre glace et le kirsch.

Une fois le gâteau refroidit, verser le glaçage sur le dessus et côtés du gâteau. Saupoudrer de zeste d'orange et laisser sécher pendant une trentaine de minutes avant le service.