

Gâteau de noisettes “en-poirées” (!)

Cuisson en 35 min. à 180°C



Ingrédients, pour 6 personnes :

- 4 œufs
- 60 g de Rapadura (Sucre de Canne, complet)
- 1 s. à s. de purée de Noisettes
- 1 pincée de sel
- 1 c. à s. d'huile d'Olive
- 150 g de poudre de Noisettes
- 40 g de farine de Riz
- 60 g de farine de Sarasin
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
- 300 g de poires pelées et épépinées $\simeq 3$
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- Quelques noisettes concassées

Réalisation :

- ✕ *Mélanger au fouet les 4 œufs, les 60 g de **sucre**, la c. à c. de **purée de Noisettes**, la pincée de **sel** et la c. à s. de **d'huile d'Olive** jusqu'à ce que le tout soit un peu mousseux.*
- ✕ *Ajouter ensuite les 150 g de **noisettes** réduites **en poudre** et mélanger soigneusement avant d'y intégrer les 100 g de **farines** additionnées du **bicarbonate de soude**.*
- ✕ *D'autre part, mixer les 300 g de **poires préparées** et les incorporer au mélange.*
- ✕ *Enfin, ajouter la c. à s. de **vinaigre de cidre** et éventuellement quelques **noisettes concassées**.*

Pour la cuisson :

Graisser et fariner un moule à gâteau et enfourner pour 35 minutes environ, à 180°C.

N.B. : *On peut très bien imaginer remplacer : - les Noisettes par des Amandes ;

- la purée de Noisettes par de la crème fraîche ;
- l'huile d'Olive par du beurre ;
- les farine de Riz et Sarasin par celle de Blé ;
- les Poires fraîches par de la compote ;
- les Noisettes concassées par des Noix ;
- le vinaigre par du Citron...

*La dose de sucre peut être vue à la hausse selon la douceur des poires et le rapport que l'on entretient avec le sucre !!



Aurélié Boucherie
www.theraneo.com/aurelie-b
06.42.57.84.31