

Angel cakes poire-vanille



Voici pour le quatre heures mes premiers angel cakes ! Tirés du livre Angel Cake que j'ai eu à Noël, je dois avouer que le choix pour ma première en cuisine a été plutôt difficile ! Mais j'ai craqué pour ces derniers à la poire et à la vanille. Pour changer du caramel, du chocolat, j'avais envie d'un peu de fruité ! L'accord entre la poire et la vanille est une vraie merveille ! J'ai utilisé de la vanille de Réunion (qui vient tout droit de la Réunion ramené par l'ami de ma soeur), des gousses de vanilles bien garnies et très très parfumées. Je dois dire que j'ai été conquise (et je n'ai pas été la seule chez moi) par ces gâteaux vraiment très légers, très aériens, très moelleux, c'était vraiment un délice !

Pour environ 10 angel cakes

Ingrédients:

Pour les angel cakes:

40g d'huile neutre

60g de lait

90g de farine

1 pincée de sel

1c. à café de levure chimique

6 blancs d'oeufs

90g de sucre

Pour la compotée de poires:

2 petites poires

30g de sucre

1/2 gousse de vanille

Pour la chantilly:

15cl de crème fleurette

15g de sucre glace (pour ma part, j'ai pris de sucre glace vanillé maison)

Les graines d'1/2 gousse de vanille

Préparation:

Préparez les angel cakes:

Préchauffez le four à 160°C (th.5-6).

Mélangez l'huile et le lait, puis ajoutez-y la farine, le sel et la levure chimique. Mélangez bien pour homogénéiser la préparation.

Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois jusqu'à ce qu'ils soient fermes mais pas trop. Incorporez un quart des blancs au mélange précédent en remuant bien, puis ajoutez le reste délicatement.

Versez la pâte dans des moules à cercler individuels (j'ai utilisé des moules à muffins) déposés sur une plaque de cuisson et enfournez pour 25min.

Préparez la compotée de poires:

Epluchez les poires, coupez-les en quatre. Ôtez le coeur et coupez la chair en petits dés. Faites-les cuire dans une casserole avec le sucre et la demi gousse de vanille fendue en deux et grattée jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Sortez les gâteaux du four et laissez-les refroidir avant de les démouler délicatement. Laissez-les refroidir complètement sur une grille.

Creusez le milieu des angel cakes à l'aide d'un petit couteau bien aiguisé et garnissez-les d'1c. à café de compotée de poire (gardez-en un peu pour décorer).

Préparez la chantilly:

Montez la crème entière bien froide en chantilly bien ferme avec le sucre glace et les graines de la demi gousse de vanille. Lorsqu'elle est bien ferme, garnissez les angel cakes de chantilly à l'aide d'une poche à douille cannulée.

Décorez enfin avec quelques dès de poire et servez le reste de chantilly à part.