

Cake aux poires infusées au thé



Pour un cake d'environ 6-8 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à cake:

- 1 yaourt nature
- 2 pots de yaourt de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pot de yaourt de sucre
- 1 pot de yaourt de lait
- 1/2 pot de yaourt d'huile
- 1 bonne pincée de vanille en poudre
- 1c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Pour les poires pochées:

- 3 poires
- 2c. 1/2 à soupe de thé "Boost me" Teasire® (Assam, maté, fenugrec, graines de café, coques de cacao)
- 250g de sucre
- 650g d'eau

Préparation:

Préparez les poires pochées:

Versez l'eau, le sucre ainsi que le thé dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à frémissement.

Pendant ce temps, épluchez les poires. Quand l'eau frémit, plongez les poires dedans et laissez cuire 20min sur feu moyen-doux.

A l'aide d'une écumoire sortez les poires de l'eau et placez-les dans une assiette creuse. Placez au moins 30min au réfrigérateur.

Préparez la pâte à cake:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez le yaourt avec le sucre, l'extrait de vanille, la vanille en poudre et le sel.

Ajoutez alors la farine ainsi que la levure. Incorporez enfin l'huile et le lait. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré. Plongez les trois poires dans la pâte et enfournez pour 40 à 45min.

A la sortie du four, passez une lame entre le cake et le moule. Laissez complètement refroidir avant de démouler le cake.

Dégustez le cake avec une bonne tasse de chocolat chaud, de thé ou encore un café !