

# *Cake à la poire et au thé*

## *Pour 1 cake*

*100ml de lait*

*100ml d'huile végétale*

*1 sachet de thé épice*

*3 œufs*

*150g de farine*

*50g de poudre d'amande*

*100g de sucre*

*1 sachet de levure chimique*

*2 poires*

*1 cuil à soupe de cassonade*

Préchauffez le four à 190°C.

Faites infuser le thé pendant 15 minutes dans le lait chaud puis filtrez et ajustez le poids à 100g de lait.

Epluchez les poires, retirez les pépins et coupez-les en 8 lamelles chacune.

Faites blanchir les œufs en les fouettant avec le sucre, incorporez la farine, la levure, le lait infusé et l'huile.

Versez la pâte dans un moule de 20cm de diamètre et déposez les morceaux de poire sur la pâte. Enfourez à 190°C pendant 20 minutes

A la fin de ce temps de cuisson saupoudrez le cake de cassonade puis ré-enfourez pour 10 minutes de cuisson toujours à 190°C.