

Cake aux poires croustillant

Ingrédients :

Pour le cake :

2 poires
280 g de farine
1 sachet e levure
100 g de cassonade
15 cl de lait
2 oeufs
40 g de beurre fondu
1 pincée de cannelle en poudre
2 cuillères à soupe de pépites de chocolat
1 cuillère à soupe de spéculoos écrasés
1 filet de citron

Pour le croustillant :

1 poire
2 cuillères à soupe de spéculoos écrasés
1 cuillère à soupe de cassonade
20 g de beurre
1 filet de citron



Préparation :

Le Cake :

Épluchez les poires, râpez-les et arrosez les d'un filet de citron.

Préchauffez le four th. 6 (180°).

Mélangez la farine et la levure. Ajoutez la cannelle, les spéculoos, la cassonade et le lait, puis les œufs, le beurre et enfin les poires. Mélangez.

Versez la préparation dans un moule.

Le Croustillant :

Pelez et râpez la poire, arrosez de jus de citron et disposez sur le cake.

Mélangez les spéculoos et la cassonade et éparpillez sur le cake.

Ajoutez le beurre en morceaux et enfournez pour 45 min.