

## CAKE POIRES-GINGEMBRE

50g de cassonade  
25g de sucre vergeoise  
25g de sucre mascovado (on peut remplacer par de la vergeoise)  
3 œufs  
150g de farine  
80g de beurre demi-sel ramolli  
Zeste rapé d'un citron (ou d'orange)  
500 g de poire mure en dés  
½ sachet de levure  
5 cl de jus d'orange  
4 cm de gingembre

Peler et râper le gingembre, le mettre dans une casserole avec le jus d'orange et une cuillère à soupe de sucre. Laisser réduire jusqu'à obtenir un sirop épais.

Dans le bol du robot (ou à la main...) mélanger la farine, le sucre, les œufs, la levure et le beurre ramolli. Ajouter le zeste rapé puis le sirop de gingembre et les poires

Beurrer le moule, verser la préparation

Faire cuire 45 mn

On peut ajouter des zestes d'orange confit à la préparation. A l'aide d'un économome peler finement l'orange. Couper la peau (sans blanc) en lanière. Blanchir 1 minute à l'eau bouillante, égoutter puis faire cuire 30 minutes dans un sirop de sucre.