



Cake « Belle-Hélène », gourmandise d'automne et mini poires d'amour

Cake « Belle-Hélène » (pour 6 personnes)

- 200g de farine
- 200g de sucre
- 200g de beurre mou
- 200g de poudre d'amandes
- 3 oeufs
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 300 g de poires fraîches
- 1 citron
- 150 gr de pépites de chocolat noir
- Cannelle en poudre
- 100g de chocolat noir
- Crème épaisse
- (+ beurre pour le moule)

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Pelez et épépinez les poires, coupez-les en dés, et citronnez-les pour éviter qu'elles s'oxydent.

3/ Dans un saladier, mettez le beurre mou, le sucre et la cannelle et mélangez bien, ajoutez la poudre d'amandes et les oeufs un à un tout en mélangeant avec un fouet. Terminez en versant la farine, la levure chimique et le sel.

4/ Ajoutez les morceaux de poires et les pépites de chocolat, et versez dans un moule beurré et enfournez pour 40'.

5/Démoulez sur une grille dès la sortie du four. Servez avec de la crème épaisse et du chocolat fondu.



Gourmandise d'automne (pour 6 personnes)

- 1 oeuf
- 40 gr de sucre fin
- 30 gr de miel
- 30 gr de crème
- 80 gr de farine
- 30 gr de raisins secs
- 30 gr de poudre de noisettes

1/ Préchauffez le four à 180°.

2/ Dans un saladier, faites un ruban avec le sucre et l'œuf.

3/ Ajoutez la crème, le miel et la farine, battre vivement, et ajoutez les raisins et la poudre de noisettes.

4/ Versez l'appareil dans des petits moules à cakes anti adhésifs, et enfournez +/- 20'.

Mini poires d'amour

- 2 grosses poires Doyenne
- 100g de sucre
- 15cl de crème liquide
- 10g de beurre salé
- 2 càs d'eau
- Fleur de sel
- Amandes effilées
- Noisettes concassées



- 1/ Versez le sucre dans une casserole. Mouillez-le avec les 2càs d'eau et faites le chauffer doucement. Ne mélangez pas le sucre et l'eau pendant que le caramel se forme.
- 2/ Epluchez les poires et prélevez des boules avec une cuillère parisienne. Piquez chacune d'elles sur un pique à brochette.
- 3/ Quand le caramel a une jolie couleur ambrée, ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez un peu de fleur de sel si vous le souhaitez.
- 4/ Enlevez la casserole du feu, ajoutez la crème et mélangez.
- 5/Faites trempez les boules de poire dans le caramel et passez les ensuite dans les amandes effilées ou dans les noisettes concassées.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_cake-belle-helene-gourmandise-d-automne-et-mini-poires-d-amour?id=9101223&emissionId=5931