

# Pain d'épices à la poire



Pour 8 personnes



10 minutes de préparation



1 heure de cuisson

## Ingrédients

- 200g de farine de blé semi-complète
- 1 grosse poire (≈ 210 g)
- 1 c. à café de mélange pain d'épices
- 3 œufs
- 95 g de miel de citronnier
- 1 sachet de levure chimique
- 1 orange
- 60 g d'huile de tournesol
- Une petite pincée de sel
- Spray de démoulage

## Outils

- Magimix Cook Expert
- Zesteur inox brossé
- Moule à cake extensible

## Préparation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Éplucher et mixer finement la poire. Prélever le zeste de l'orange.
- Mettre tous les ingrédients dans le bol du Magimix et lancer le programme BOULANGERIE, Pâte à gâteau. Pulvériser du spray de démoulage dans le moule à cake (position la plus petite) et verser la pâte. Enfourner 1 h environ.
- Laisser entièrement refroidir sur une grille avant de le démouler et le trancher.