



UNE CUISINE  
DE BON GOÛT

## GÉNOISE AUX POIRES, À LA MÉLASSE ET AU GINGEMBRE



### INGRÉDIENT PRINCIPAL

Farine

### TEMPS DE PRÉPARATION

Moins de 30 minutes  
+ temps de cuisson

### PERSONNES

16 à 18

### VUE D'ENSEMBLE

Ce dessert reprend les éléments d'une tarte à la mélasse classique et les transforme en un « Sponge Cake » chaud et légèrement épicé, idéalement servi avec une crème anglaise à la vanille. La génoise se détache sans efforts du plat à rôtir grâce à un revêtement anti-adhérent efficace, ce qui permet de le servir directement à table.

### INGRÉDIENTS

#### Pour la mélasse :

- 100g de beurre doux
- 550 g de sirop de glucose
- 150ml de sirop de gingembre
- 200g de chapelure

#### Pour la génoise :

- 500g de beurre non salé

- 500g de sucre roux en poudre
- 6 boules de gingembre finement râpé ou haché
- 500g de farine ordinaire
- 1 ½ cuillères à café de levure
- 8 œufs
- 1 cuillère à soupe de lait
- 5 poires Conférence fermes pelées et coupées en tranches

### PRÉPARATION

- 1) Préchauffez le four à 190°C
- 2) Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre doucement le beurre, le sirop de glucose et le sirop de gingembre. Verser le sirop fondu sur la chapelure, mélanger et laisser reposer pendant 5 minutes.
- 3) Graisser légèrement le plat à rôtir avec un peu de beurre avant d'y verser le sirop et la chapelure à l'aide d'une cuillère. Réserver pendant que vous préparez la génoise.
- 4) Battre le beurre, le sucre roux et le gingembre râpé jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Tamiser ensemble la farine et la levure chimique.
- 5) Incorporer les œufs l'un après l'autre au mélange de beurre avec une cuillère à soupe de farine et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Répéter l'opération avec tous les œufs avant d'incorporer soigneusement le reste de la farine et le lait pour que le mélange reste aéré.
- 6) Déposer délicatement la pâte sur le sirop et la chapelure en faisant attention de ne pas trop déséquilibrer la couche de chapelure. Prendre les poires et les couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur. Poser délicatement les tranches de poires sur la pâte en veillant à ne pas trop les immerger. Les mettre au four et les faire cuire pendant 1 heure/1 heure 15, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien cuites. Si le gâteau brunit trop rapidement, il suffit de le recouvrir d'un peu de papier aluminium et de poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.
- 7) Sortir du four, laisser reposer pendant 5 minutes puis saupoudrer d'un peu de sucre glace avant de servir avec de la crème anglaise, de la crème fraîche ou de la glace.



UNE CUISINE  
DE BON GOÛT

*Astuces du cuisinier :*

- La recette peut également être préparée sans fruits.
- Si la génoise brunit trop rapidement, recouvrez d'un peu de papier aluminium et laissez cuire.

*Copyright Image/Recette © 2020 Le Creuset*

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)