

« Mendiants » généreux

Pour 12 petits gâteaux

INGRÉDIENTS

2 poires

60 g de cerneaux de noix

60 g de noisettes

80 g de cerises séchées (de préférence artisanales)

2 œufs

130 g de séré

40 g de sucre cassonade

Le jus d'un ½ citron

50 g de noisettes moulues

50 g de farine de sarrasin

50 g de fécule de maïs

6 g de levure chimique

1 pincée de sel fin

Si les cerises sont très sèches, verser de l'eau dans une petite casserole et porter à ébullition. Ajouter les cerises, faire chauffer jusqu'au premier bouillon et retirer de la source de chaleur. Mettre un couvercle et laisser gonfler les fruits 20 minutes. Les égoutter et réserver.

Dans un saladier, mélanger les œufs, le séré, le sucre et le jus de citron.

Ajouter les noisettes moulues, la farine de sarrasin, la fécule de maïs, la levure chimique et le sel fin. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Hacher grossièrement les cerneaux de noix, les noisettes et les cerises séchées réhydratées.

Éplucher les poires, enlever les cœurs et les pédoncules, puis les couper en petits cubes. Les incorporer à la pâte et ajouter les cerises, les noix et les noisettes. Mélanger délicatement le tout.

Préchauffer le four à 170 °C.

Verser la préparation dans 12 moules individuels de la forme de votre choix.

Enfourner et faire cuire pendant 25 minutes. Sortir du four et laisser refroidir avant de démouler.

Conseil : Conserver ce gâteau au réfrigérateur. Il devient encore plus goûteux après quelques jours. Peu sucré, il est très sain et idéal pour les pauses sportives.

Arroser le gâteau d'un filet de bûnel ou de miel de sapin au moment de la dégustation. Vous pouvez remplacer les poires par des pommes bien juteuses.

