



Cuisine et  
dépendances

## Diplomate au pain d'épices et aux poires



*Voici un gâteau très frais et léger, qui se compose d'une alternance de couches de pain d'épices et de poire.*

*Cette recette est extraite du livre de Valérie Cupillard, [Fêtes bios, recevoir au fil des saisons](#). Ce dessert est idéal quand on n'aime pas les desserts trop lourds, gras et/ou sucrés.*

*Pour le pain d'épices, j'ai réalisé ma [recette habituelle](#).*

*J'ai toujours un peu peur quand j'utilise l'agar-agar de me retrouver avec un bloc de gelée mais les proportions sont ici parfaites : le gâteau se tient bien sans être trop dur.*

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 tranches de [pain d'épices](#)
- 500 ml de boisson au soja
- 2 poires
- une grosse cuil. à soupe de miel
- 4 g d'agar-agar
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 clou de girofle
- 1 étoile de badiane
- facultatif : 3 fruits de la passion

Préparation :

Éplucher les poires, éliminer la tige et les pépins. Les couper en fines tranches. Mettre les poires à cuire dans une casserole avec le miel. Laisser cuire 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes (mais pas en compote).

Faire chauffer le lait de soja dans une casserole avec les épices. Stopper le feu après les premiers bouillons et laisser infuser.

Chemiser un moule à cake avec une feuille de papier sulfurisé. Tapisser le fond du moule de 3 des tranches de pain d'épices. Disposer par dessus les tranches de poire. Couvrir avec les 3 dernières tranches de pain d'épices.

Ôter le clou de girofle et l'étoile de badiane du lait, ajouter l'agar-agar et reporter à ébullition. Laisser bouillir à petit feu 2 à 3 min. Verser le lait sur les tranches de pain d'épices. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur 4H minimum.

Servir bien frais. Démouler le gâteau et couper le en tranches. Déposer chaque tranche sur une assiette à dessert avec un demi fruit de la passion.

Le 09 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/09/index.html>