



Cake au vin Bordeaux Supérieur et poires pochées par Georges Gotrand

Cake au vin

Ingrédients pour 8 personnes :

- 200 grammes de beurre en pommade
- 4 œufs entiers
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café cacao en poudre (bonne qualité)
- 250 grammes de farine
- 10 grammes de levure chimique
- 200 grammes sucres
- 10cl de Bordeaux Supérieur

Mélanger le beurre en pommade avec 200 grammes de sucre.

Puis, ajouter les 4 jaunes d'œufs et enfin 10 cl de Bordeaux Supérieur de bonne qualité.

Tamiser ensemble la farine, le cacao et la cannelle.

Mélanger délicatement tous ces éléments, puis ajouter-les au mélange précédent.

Monter les 4 blancs d'œufs en neige bien ferme, puis, incorporer-les délicatement à la préparation précédente.

Placer cette préparation dans les petits moules ronds préalablement beurrés et faire cuire au four pendant environ 20 minutes à 170°.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir propre.



Planète Bordeaux
www.planete-bordeaux.net

BORDEAUX
BORDEAUX SUPÉRIEUR