



## Cake vegan poire et noisettes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1h15

Recette pour 6 à 8 personnes

### Ingrédients

- 300 g de yaourt soja nature
- 125 g de sucre
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 c. à café de vanille
- 250 g de farine de blé
- 10 g de poudre à lever
- 1 belle pincée sel
- 50 g de noisettes
- 125 g d'huile tournesol
- 100 g de lait soja vanille
- 1 grosse boîte de poires Bio St Mamet

1. Mélanger les yaourts, le sucre, le vinaigre, la vanille.
2. Dans un autre saladier, mélanger la farine, la poudre à lever, le sel et la poudre de noisette.

3. Verser le contenu du deuxième saladier dans le premier. Mélanger, ajouter l'huile et mélanger à nouveau. Ajouter le lait de soja et mélanger.
4. Verser la pâte dans un moule à cake graissé. Couper les poires St Mamet en tranches épaisses et les disposer sur le dessus de la pâte à cake en les enfonçant légèrement.
5. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C (chaleur tournante) pendant 1h15.
6. Laisser complètement refroidir avant de déguster.

© Laura Healthy Vegan pour [St Mamet](#)