

PAIN AUX POIRES, À L'ÉRABLE ET AUX PACANES

Ingrédients : pour 8 portions

Pain

- 1¾ tasse (245 g) de farine *tout-usage non blanchie*
- 1 ½ c. à thé (7.5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- ½ c. à thé (2.5 ml) de cardamome moulue
- ½ c. à thé (2.5 ml) de muscade moulue
- ½ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé (1 ml) clou de girofle moulu
- 6 c. à soupe (80 g) de beurre non salé ramolli
- 1/3 tasse (60 g) cassonade tassée
- ¼ tasse (60 ml) de sirop d'érable
- 2 œufs
- 2 poires fermes (type Bartlett), pelées, le cœur enlevé, hachées grossièrement
- ¾ tasse (86 g) de pacanes

Glace

- ¾ tasse (75 g) de sucre à glacer
- 2 c. à sirop (30 ml) d'érable
- 1 c. à soupe (15 ml) d'eau

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, la cardamome, la muscade, le clou de girofle et le sel. Réserver.
2. Dans un autre bol, au batteur électrique, battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter la cassonade et le sirop d'érable et battre pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait gonflé.
3. Ajouter les œufs, un à un, en battant bien après chaque addition.
4. Incorporer les ingrédients secs réservés au mélange de beurre et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
5. Incorporer les poires et ½ tasse (55 g) de la sauce à la pâte.
6. Verser dans un moule à pain tapissé de papier d'aluminium ou beurré et fariné. Parsemer du reste des pacanes. (*J'avais un moule de de 8 x 4 po (20 x10 cm/j'ai utilisé du papier parchemin.*)
7. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que le dessus du pain soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Si les noix dorent trop rapidement, couvrir le dessus du pain de papier d'aluminium, sans serrer.

8. Mettre le moule sur une grille et laisser refroidir pendant 15 min. Démouler le pain sur la grille et laisser refroidir complètement. Glisser une feuille de papier ciré sous la grille.
9. Dans un petit bol, mélanger le sucre, le sirop d'érable et l'eau. ~~Mettre la glace dans un sac de plastique refermable et couper un coin.~~
10. Garnir le pain de la glace en un mince filet. (*J'ai plutôt utilisé ma spatule de glaçage et étendu le glaçage*)

Note : le pain se conserve jusqu'à une semaine à la température ambiante.

Source: *Nos 200 meilleurs desserts et biscuits*, Coup de Pouce sur « Délices et confession »

<https://delicesetconfession.blogspot.com/2012/03/pain-aux-poires-lerable-et-aux-pacanes.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 24 mai 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/05/pain-aux-poires-lerable-et-aux-pacanes.html>