

GÂTEAU FONDANT AUX POIRES

Pour 6 personnes | Cuisson : 20 min



Ingrédients :

- 4 ou 5 poires
- 150 g de farine + farine pour le moule
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 3 c à s d'huile
- 2 c à c de levure chimique
- Beurre pour le moule
- Sel
- Pour la finition : 80 g de beurre, 1 œuf, 3 c à s de sucre en poudre

Dans un saladier, mettez le sucre, les œufs et 1 pincée de sel. Fouettez le mélange jusqu'à ce que la préparation mousse et fasse un ruban lorsque vous soulevez le fouet. Incorporez la farine et le sachet de levure, puis délayez la pâte avec le lait et l'huile.

Préchauffez le four th.6 (180°C). Versez la moitié de la pâte dans un moule de 24 cm de diamètre, préalablement beurré et fariné. Pelez les poires, puis coupez-les en lamelles. Disposez ces dernières sur la pâte au fur et à mesure. Versez la seconde moitié de la pâte. Enfourez et faites cuire 30 min.

Préparez le mélange pour la finition. Faites fondre le beurre à feu doux. Dans un saladier, fouettez l'œuf avec le sucre et, lorsque le mélange est parfaitement homogène, incorporez le beurre fondu. Au bout des 30 min de cuisson, sortez le gâteau du four et versez cette préparation à la surface. Replacez le gâteau au four et poursuivez la cuisson encore 20 min. Laissez refroidir le gâteau aux poires cuit dans le moule.

Source recette : <https://www.cuisineaz.com/recettes/gateau-fondant-aux-poures-11219.aspx>