

Gâteau fondant aux poires

Fiche

6

Pour tous les jours / Économique

🕒 Préparation 20 mn

🕒 Cuisson 50 mn

Facile

ECHANTILLON



11 - Les gâteaux gourmands

Gâteau fondant aux poires

Ingrédients (6 pers.)

- 4 à 5 poires (selon la taille)
- 150 g de farine + farine pour le moule
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 3 cuil. à soupe d'huile
- 2 cuil. à café de levure chimique
- beurre pour le moule
- sel

Pour la finition

- 80 g de beurre
- 1 œuf
- 3 cuil. à soupe de sucre en poudre

1 Dans une jatte, mettez le sucre, deux 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.

2 Incorporez la farine et la levure, puis délayez la pâte avec le lait et l'huile. Faites chauffer le four à 180 °C, th. 6.

3 Versez la moitié de la pâte dans un moule de 24 cm de diamètre, préalablement beurré et fariné. Pelez et épépinez 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 pendant 30 mn.

4 Préparez le mélange pour la finition. Faites fondre le beurre à feu doux. Dans une jatte, fouettez l'œuf avec le sucre et, lorsque le mélange est parfaitement homogène, incorporez le beurre fondu.

5 Au bout des 30 mn 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 mn. Laissez refroidir le gâteau dans le moule.



Tour de main

Pour faciliter le démoulage, tapissez le fond du moule d'un rond de papier sulfurisé beurré de même diamètre.



Votre marché

- ▶ Choisissez toujours des poires fermes, sans meurtrissures et lourdes pour leur volume.

Quelques conseils

- ▶ La chair des poires s'oxyde facilement. Si vous comptez les préparer un peu à l'avance, arrosez-les de jus de citron.



Votre idée de menu

En entrée, des œufs en gelée. En plat principal, un poulet à l'estragon accompagné de haricots verts.



Le bon accord

L'accord idéal se ferait avec un vin moelleux de la Loire, comme unouvray, servi très frais (8-9 °C). Si l'occasion d'ouvrir une telle bouteille ne se présente pas, servez un vin blanc sec, mais charmeur, comme un vin de cépage du pays d'oc (chardonnay ou viognier).