

Les bonnes recettes de mamie Charlotte

Gâteau fondant aux poires

Ingrédients (6 pers.)

- 4 à 5 poires (selon la taille)
- 150 g de farine
- 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

Dans une jatte, mettez le sucre, deux œufs et une pincée de sel. Puis battez le mélange jusqu'à ce que la préparation mousse et fasse un ruban lorsque vous soulevez le fouet.

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

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.

Verser la seconde moitié de la pâte. Enfournez et faites cuire pendant 30 mn.

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

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.

