

# GÂTEAU AUX POIRES ET AUX AMANDES

Août 2003 (Révisé en janvier 2018)

## Ingrédients (8 personnes) :

- ★ 3 poires williams ou guyot
- ★ 200 g de farine tamisée
- ★ 4 œufs
- ★ 180 g de beurre (140 + 20 + 20)
- ★ 150 g de sucre en poudre
- ★ 50 g de cassonade
- ★ 100 g d'amandes effilées
- ★ 1 sachet de levure chimique
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 1 cuillère à soupe d'alcool de poire

Ustensiles : Moule à manqué, Casserole, Poêle, Jatte, Fouet, Spatule

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,30 € (soit 0,79 € par personne)



## Recette :

Beurrer un moule à manqué (20 g de beurre), le parsemer de 50 g d'amandes effilées et le mettre au réfrigérateur. Laver les poires, les essuyer, les couper en quartier et les épépiner; couper chaque quartier en deux ou trois tranches. Dans une poêle faire fondre 20 g de beurre, faire revenir les lamelles de poires avec le sucre roux sur feu moyen jusqu'à ce qu'elles aient pris une couleur bien dorée et soient caramélisées.

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Faire fondre le beurre (140 g) dans une petite casserole à feu très doux. Dans une jatte travailler le beurre fondu, décanté pour éliminer le dépôt blanc, avec le reste d'amandes, le sucre, le sucre vanillé et l'alcool de poire. Incorporer les œufs entiers un par un (casser dans un bol à part) puis la levure et la farine. Mélanger au fouet pour obtenir une pâte homogène.

Verser dans le moule un tiers de la pâte, recouvrir avec la moitié des poires, puis un tiers de pâte, le reste des poires et enfin le reste de pâte. Lisser à la spatule. Glisser à four chaud pour 45 minutes.

 Ce gâteau peut être préparé avec des pommes, des mangues ou de l'ananas.

## Boisson :

Un blanc moelleux de Bonnezeaux servi à 8°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.