

GÂTEAU AUX POIRES

Janvier 2011 (Révisé en janvier 2017)

Ingrédients (8 personnes) :

- ★ 5 poires williams ou guyot
- ★ 125 g de farine fluide
- ★ 3 œufs
- ★ 120 g de beurre (100 + 20)
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de levure chimique
- ★ 5 cerises confites
- ★ 1 cuillère à soupe d'alcool de poire

Ustensiles : Moule à manqué, Casserole, 2 jattes, Fouet, Batteur électrique

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,00 € (soit 0,63 € par personne)



Recette :

Beurrer un moule à manqué (20 g de beurre) et le mettre au réfrigérateur. Peler les poires, les couper en deux, ôter le trognon et les parties ligneuses, en détailler une en dés. Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Faire fondre le beurre coupé en dés (100 g) dans une petite casserole à feu très doux. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes dans deux jattes différentes. Fouetter les jaunes avec le sucre et le beurre fondu, ajouter petit à petit la farine et la levure, puis l'alcool de poire. Batre les blancs en neige ferme, les incorporer délicatement à l'appareil puis ajouter les dés de poire.

Disposer les demi-poirés en rosace dans le moule, partie plate vers le fond, pointe vers le centre. Recouvrir avec l'appareil, enfourner pour 30 minutes. Vérifier que la cuisson est complète : une lame de couteau plantée dans le gâteau doit ressortir sèche. Démouler sur un plat, placer une demi-cerise confite dans chaque demi-poire et placer la dernière au centre. Laisser complètement refroidir avant de consommer.

Boisson :

Un Bergerac moelleux servi à 8°C. (*)

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