

GATEAU FONDANT AUX POIRES

Ingrédients

4 à 5 poires
150g de farine
100g sucre en poudre
2 oeufs
10cl lait
3 cuil à spe huile
2 cuil à café levure chimique
sel

Pour la finition

80g beurre
3 cuil à spe de sucre en poudre
1 oeuf

Dans un saladier, mettre le sucre, 2 oeufs, et une pincée de sel. Fouetter le mélange jusqu'à ce que la préparation blanchisse et fasse un ruban en soulevant le fouet.

Incorporer la farine et la levure, puis délayer la pâte avec le lait et l'huile. Faire chauffer le four à 180°, th6.

Verser la moitié de la pâte dans un moule de 24cm de diamètre, préalablement beurré et fariné. Peler et épépiner les poires puis les couper en lamelles.

Disposer ces dernières sur la pâte au fur et à mesure. Verser la seconde moitié de la pâte. Enfourner et faire cuire pendant 30mn.

Préparer le mélange pour la finition. Faire fondre le beurre à feu doux. Dans un saladier, fouetter l'oeuf avec le sucre et, lorsque le mélange est parfaitement homogène, incorporer le beurre fondu.

Au bout de 30mn de cuisson, sortir le gâteau du four et verser cette préparation sur la surface du gâteau.

Replacer le au four et poursuivre la cuisson encore 20mn.

Laisser refroidir