



Gâteau Aux Poires

Temps total : 1H 05min — Préparation 15min



INGRÉDIENTS : 6 personnes

- 4 Poires
- 100g de Sucre
- 2 Oeufs
- Un peu de sel
- 1/2 Sachet de Levure
- 150g de Farine
- 10cl de Lait
- 3 c.a.s d'Huile
- 80g de Beurre
- 1 Oeuf
- 3 c.a.s de Sucre

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Dans un saladier, mettez le sucre, les œufs et le sel. Fouettez jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

ÉTAPE 2

Incorporez la farine et la levure petit à petit. Puis délayez avec le lait et l'huile.

ÉTAPE 3

Versez la moitié de votre mélange dans un plat préalablement beurré. Puis ajoutez les poires coupées en lamelles. Ensuite, versez le reste du mélange sur les poires.

ÉTAPE 4

Enfournez 30 minutes à 180° ou T°6.

ÉTAPE 5

Pendant ce temps dans un bol, mélangez le beurre fondu, l'oeuf et le sucre.

ÉTAPE 6

Sortez le gâteau du four, versez la seconde préparation dessus et enfournez de nouveau pendant 20 minutes.