

# Gâteau Fondant aux Poires

## Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :50 min

Calories par portion : 303.625 Kcal

Charge glycémique par portion: 24.495

## Les ingrédients

- 3.0 u Poire
- 150.0 gr Farine de blé à levure incorporée
- 100.0 gr Sucre
- 3.0 u Oeuf
- 10.0 cl lait demi écrémé
- 3.0 cs Huile d'arachide
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 80.0 gr Beurre
- 3.0 cs Sucre

## Préparation de l'appareil à gâteau

Dans une jatte, mettez le sucre, deux oeufs et et une pincée de sel.

Fouettez 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 votre four à 180°C (th6).

Versez la moitié de la pâte dans un moule de 24 cm de diamètre, préalablement beurré et fariné.

## Préparation des poires

Pelez et épépinez les poires, puis coupez les en lamelles.

Disposez ces dernières sur la pâte au fur et à mesure.

Versez la seconde partie de la pâte.

## Cuisson

Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Préparez le mélange pour la finition. Faites fondre le beurre à feu doux.

Dans une jatte, fouettez l'oeuf et les 3 cuillères à soupe de sucre et, lorsque le mélange est homogène, incorporez le beurre fondu.

Au bout de 30 minutes de cuisson, sortez le gâteau du four et versez cette préparation à la surface.

Replacez le gâteau au four et poursuivez la cuisson encore pendant 20 minutes.

### **Présentation**

Laissez refroidir dans le moule et servir tiède avec une boule de glace à la vanille.