

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GATEAU RENVERSE AUX POIRES

Pour un moule à manquer □ 22 cms

**180g farine T.45 - 120g sucre blond bio - 5g levure chimique -
120g beurre doux - 2 oeufs - 5cl crème liquide - 1 càc extrait de
vanille - 1 pincée de sel - 3 poires - le jus d'un citron jaune -**

Caramel : 20g beurre 1/2 sel - 120g sucre blond -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

**Beurrer le tour du moule à manquer. Préparer un caramel ambré
en faisant fondre le sucre dans une casserole. Ajouter le beurre
coupé en dés, remuer hors du feu. Verser dans le moule.**

**Peler les poires, les citronner après les avoir coupées en 4 dans
la longueur. Les ranger dans le moule.**

**Fouetter le beurre et le sucre. Incorporer les oeufs, fouetter.
Incorporer la crème, la vanille, la farine, la levure, le sel. Remuer.
Verser sur les poires, lisser. Cuire 35 minutes.**

Démouler sur un plat après 10 minutes de la sortie du four.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr