

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU INVISIBLE AUX POIRES

Pour 8 personnes :

1 moule à manquer 27cm - 6 grosses poires Guyot - 4 oeufs - 200ml lait - 140g farine T.45 - 120g sucre - 40g beurre fondu 2 sachets de levure chimique - 2 càs d'extrait de vanille liquide ou en poudre - 2 pincées de sel -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Beurrer le moule fond et paroi, tapisser le fond de papier sulfurisé. Beurrer légèrement le papier. Dans un grand saladier battre les oeufs et le sucre. Ajouter la vanille puis le beurre fondu, le lait. Mélanger. Ajouter la farine et la levure. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réserver.

Eplucher les poires. Les couper en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Les mettre au fur et à mesure dans le saladier. Remuer délicatement et verser dans le moule. Enfourner et cuire 40 minutes, vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr