

GATEAU POM'POIRES

Ce gâteau peut être réalisé avec des pommes et des poires à part égale. Il est plus moelleux si on utilise uniquement des poires.

- Mélanger :
 - 6 cuillères à soupe de farine
 - 5 cuillères à soupe de lait
 - 4 cuillères à soupe de sucre
 - 3 œufs entiers
 - 2 cuillères à soupe d'huile (tournesol)
 - 1 à 2 cuillères à soupe de rhum ambré (facultatif)
 - ½ sachet de levure chimique
 - 4 belles poires (Williams, Rochas ...) ou :
2 poires + 2 pommes épluchées et coupées en dés

Bien mélanger le tout de manière homogène



- Verser l'appareil dans un moule à tarte généreusement beurré (choisir un moule qui pourra être présenté sur la table de type pyrex ou porcelaine à feu car ce gâteau se démoule difficilement)
- Faire cuire à 200° (dans un four préalablement chauffé) pendant 20 à 25mn jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Pendant ce temps :

- Mélanger
 - 80 gr de beurre fondu
 - 80 gr de sucre en poudre ou cassonade
 - 1 paquet de sucre vanillé
 - 1 œuf entier

Quand le gâteau est doré répandre uniformément le mélange ci-dessus à la surface et remettre au four pendant une quinzaine de minutes.

Sortir du four et laisser refroidir, ce qui aura pour effet de rendre croustillante la croûte dorée ainsi formée.

A servir à température ambiante avec un cidre brut bien frappé.

(On peut aussi accompagner ce dessert d'une petite crème anglaise ... mais cela fait des calories supplémentaires !)

Chantelyrettes à vos fourneaux, c'est très facile et toujours réussi.

Micky