

Moelleux aux poires

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 50 minutes

Ingrédients:

- 4 poires (selon la taille)
 - 150 g de farine
 - 100 g de sucre en poudre
 - 2 œufs
 - 10 cl de lait Juste & Vendéen
 - 3 c. à soupe d'huile
 - 2 c. à café de levure chimique
 - Sel
- Pour la finition:
- 80 g de beurre
 - 1 œuf
 - 3 c. à soupe de sucre en poudre

Étapes:

- 1) Dans un saladier, mettez le sucre, deux œufs et une pincée de sel.
Fouettez le mélange jusqu'à ce que la préparation mousse et fasse un ruban.
- 2) Incorporez la farine et la levure puis délayez la pâte avec le lait et l'huile.
Faites chauffer votre four à 180°C (th 6).
- 3) Versez la moitié de la pâte dans un moule de 24 cm de diamètre, préalablement beurré et fariné.
- 4) Pelez et épépinez les poires, puis coupez-les en lamelles.
Disposez ces lamelles sur la pâte au fur et à mesure, puis versez la seconde moitié de la pâte par-dessus.
- 5) Enfournez et faites cuire 30 min.
- 6) Préparez le mélange pour la finition. Faites fondre le beurre à feu doux.
- 7) Dans un saladier, fouettez l'œuf avec le sucre et lorsque le mélange est parfaitement homogène, incorporez le beurre fondu.
- 8) Au bout des 30 min de cuisson, sortez le gâteau du four et versez cette préparation à la surface.
Remplacez le gâteau dans le four pendant 20 min.