**GATEAU AUX POIRES ET NOISETTES**

**Sans Gluten**

**6 blancs d'œufs (environ 210 g)**

**1 pincée de sel**

**Quelques gouttes de jus de citron**

**100 g de FRUCTOSE ou 180g de sucre**

**70 g de farine de riz**

**50 g de Maïzena**

**50 g de poudre de noisettes**

**2g de gomme de Guar**

**1 sachet de levure chimique**

**120 g de beurre fondu**

**3 ou 4 poires au sirop**

**Préchauffer le four à 170°C (Th. 5).**

**Préparer un moule à cake (le beurrer, fariner...).**

**Dans un grand bol, mélanger les farines, la gomme de Guar, la levure, la poudre de noisette et le beurre fondu**

**Montez les blancs en neige ferme après y avoir mis 1 pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron.**

**Quand ils sont bien montés, y ajouter le sucre tout en fouettant, on doit obtenir des blancs fermes et brillants, comme une meringue. J’ai battue environ 3 minutes.**

**Ensuite incorporer au fouet un peu de blanc au mélange farine, levure, beurre (cela va permettre de rendre le mélange plus facile à travailler)**

**Ajoutez délicatement le reste des blancs, en 3 fois**

**Déposer dans le moule, vos poires au sirop en laissant la queue des poires en haut**

**Verser la préparation délicatement dans le moule, en faisant attention de ne pas en verser sur le dessus des poires qui doivent être un peu en dehors de l’appareil**

**Cuire environ 40 min**

**Laisser refroidir dans le moule avant de démouler délicatement.  Puis saupoudrer de sucre glace**

**LA TABLE DES PLAISIRS**