

Gâteau aux poires

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 gr de farine
- 150 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 8 à 10 poires
- 20 cl de crème fraîche légère
- 1 yaourt nature
- 100 gr de sucre en poudre pour le caramel
- 2 cuillérées à café de kirsch

Préparation

Faire un caramel directement dans un moule à manqué

Laisser refroidir

Pendant ce temps, travailler les œufs avec le sucre et le sucre vanillé

Ajouter la crème fraîche et le yaourt

Verser le kirsch

Ajouter la farine et la levure

Bien mélanger le tout

Peler les poires et les partager en deux

En garder une pour la déco finale

Disposer les poires sur le caramel

Ajouter à la préparation les poires en surplus découpées en morceaux

Verser le tout dans le moule

Faire cuire au four à 170° au bain-marie pendant environ 45 minutes

Démouler en mettant un plat dessus et renverser le gâteau encore tiède

Décorer d'une poire découpée en forme de fleur ou selon son goût

Bonne dégustation !