

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU RENVERSÉ AUX POIRES

pour 6 personnes : un moule à charnière de 25cm

Caramel : 200g sucre - 4 gouttes de citron -

Gâteau : 3 oeufs - 150g sucre - 150g farine - 200g beurre fondu - 1càc vanille en poudre - 1 càs extrait de vanille liquide - 1 gousse de vanille -2 poires Doyenné du Comice -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Beurrer le moule. Préparer le caramel : fondre le sucre dans une casserole et le laisser blondir. Ajouter le citron. Retirer la casserole du feu. Verser le caramel dans le moule tout en le tournant pour que le caramel se répartisse bien sur le fond et les bords.

Fendre la gousse de vanille, la râcler et répartir les grains sur le caramel. Peler les poires, les couper en fines lamelles et les déposer délicatement sur le caramel.

Dans un saladier ou un cul de poule, fouetter les oeufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la vanille en poudre et la vanille liquide, la farine et le beurre fondu en fouettant. Verser la pâte sur le caramel, enfourner et cuire environ 40 minutes. Sortir, laisser reposer 10 minutes, démouler sur un plat.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr