

GÂTEAU AUX POIRES



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 600g Poires
- 180g Beurre
- 180g Sucre
- 3 Gros oeufs
- 180g Farine
- 1cc Levure chimique

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Eplucher les poires les couper en quatre, enlever les pépins.
- Placer les poires dans le Varoma /4 min/ Varoma.
- Puis placer dans le fond du moule à gâteau.
-
- Mettre le beurre et le sucre dans le bol puis mixer 15 sec/ vitesse 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
-
- Insérer le fouet, puis fouetter 4 minutes/vitesse 3. Au bout de 2 minutes, ajouter les œufs un à par un par l'orifice du couvercle sur le fouet en marche. Retirer le fouet.
-
- Ajouter la farine, la levure puis mélanger 1 minute/ vitesse 5. Verser la pâte par dessus les poires. Enfourner 45 minutes à 180°.
-
- Laisser tiédir avant de démouler. Servir tiède ou froid☐