

GATEAU A LA POIRE

INGREDIENTS :

un verre à whiskey de farine (130 g)
un verre à whiskey de sucre (180 g)
On peut en mettre un peu moins
un demi litre de lait
4 œufs
une pincée de sel
un peu de beurre (60 g)
trois poires ou autres fruits
un peu de sucre glace pour le décor



PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°
Beurrer ou huiler un moule à manquer
Eplucher et couper les poires en gros dés
Les mettre dans le moule
Faire chauffer le lait avec le beurre le temps qu'il fonde
Pendant ce temps là battre les œufs avec le sucre
Ajouter la farine et le sel
Battre encore
Y ajouter le lait chaud avec le beurre fondu
Verser dans le moule sur les poires
Faire cuire une demi heure à 45 mn
Laisser refroidir, démouler et verser un peu de sucre glace dessus au moment de servir



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