

GATEAU AUX POIRES

RECETTE N°7235

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 5/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 4 tasses à thé de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 3 tasses à thé de sucre
- 1 tasse de fromage blanc battu
- 2 tasses d'huile
- zeste de 1/2 citron
- 4 oeufs
- 3 poires ou pêches

MATERIELS INDISPENSABLES

- tamis
- terrine
- moule à manqué
- éplucheur
- couteau
- couteau
- plat de service
- 25 à 40cl - tasse / punch cup
- tasses à thé

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



11 ETAPES A SUIVRES

01. Mélangez la farine et la levure, tamisez-les ensemble.
02. Mettez-les dans une terrine, faites une fontaine au centre de laquelle vous mettez le sucre, la fromage blanc, l'huile, le zeste de citron, les oeufs battus.
03. Mélangez longuement pour obtenir une pâte lisse.
04. Placez la plaque de cuisson au milieu du four.
05. Allumez th 6. beurrez un moule à manqué de 24 cm de diamètre, versez-y la pâte.
06. Epluchez les poires, coupez-les en quartiers.
07. Retirez-en le coeur et les pépins, posez-les sur la pâte.
08. Glissez au four en plaçant le moule au milieu pour que la chaleur circule autour.
09. Laissez cuire 45 mn.
10. Démoulez dès la sortie du four et retournez le gâteau sur le plat de service.
11. Servez tiède ou froid.

NOTES PERSONNELLES
