

Gâteau moelleux aux poires et caramel



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 50 mn

Ce gâteau est vraiment excellent ! Vous pouvez également le faire avec des pommes ou mélanger des poires et des pommes ensemble.

Recette proposée par : Blog [entrepresetchamps](#)

Ingrédients

- 4 poires - bien mûres
- 1 jus de citron
- caramel pour le moule (fait avec 150 g de sucre)
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 120 g de sucre
- 3 oeufs
- 170 g de beurre - bien ramolli
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Faites un caramel dans un moule à manqué et quand il est doré, tournez le moule afin que celui-ci soit bien caramélisé (même sur les bords).
- 2 Quand ce caramel a durci, beurrez le moule.
- 3 Épluchez et coupez les poires en lamelles assez épaisses. Disposez-les harmonieusement dans le moule.
- 4 Dans un saladier, mélangez le beurre bien ramolli avec le sucre, puis ajoutez les 3 jaunes d'oeufs et le jus de citron. Remuez bien l'ensemble.
- 5 Incorporez ensuite progressivement la farine dans laquelle vous aurez délayé la levure. Si cette pâte vous semble un peu trop compacte, vous pouvez la détendre en y ajoutant un peu de lait (5 cl environ).
- 6 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 7 Dans un bol, battez les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel et ajoutez-les à la préparation.
- 8 Versez le tout sur les fruits, étalez bien et enfournez environ 50 minutes.
- 9 À la sortie du four, démoulez le gâteau et dégustez-le de préférence tiède.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

