

Gâteau "tatin" aux poires



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 35 mn

C'est fondant, légèrement sucré mais pas trop, ça vieillit bien et c'est super simple à faire !

Recette proposée par : Frédérique

Ingrédients

- 4 poires - bien mûres
- 100 g de sucre - cristal
- 5 œufs
- 350 g de sucre - semoule
- 0,5 g de sel
- 150 g de crème fraîche - épaisse
- 270 g de farine
- 5 g de levure chimique - 1/2 sachet
- 100 g de beurre

Préparation

- 1 Mélangez au fouet les œufs et le sel.
- 2 Ajoutez le sucre sans blanchir.
- 3 Tamisez la farine avec la levure.
- 4 Ajoutez au mélange.
- 5 Faites un beurre pommade, ajoutez à la masse avec la crème.
- 6 Réservez, filmé au contact éventuellement.
- 7 Préchauffez le four à 175°C (th.6).
- 8 Faites un caramel blond : disposez le sucre au fond d'une casserole de taille adaptée et recouvrez légèrement d'eau.
- 9 Laissez bouillir jusqu'à la coloration voulue puis versez dans un moule à manqué. Attention n'attendez pas trop car le caramel continue de cuire dans la casserole, il risque d'être trop cuit au moment d'être versé dans le moule.
- 10 Épluchez vos poires entières.
- 11 Coupez-les en deux puis retirez le trognon. Disposez-les sur le caramel de façon harmonieuse (en étoile par exemple).
- 12 Versez la pâte à gâteau dessus.
- 13 Enfournez puis baissez le four à 165° (th.5). Laissez cuire environ 35 min (vérifiez avec la lame d'un couteau).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

