

Gâteau aux poires et caramel



Ingrédients (6 personnes):

Pour le caramel : 30g de beurre, 100g de sucre en poudre, 1 c.s d'amandes effilées.

Pour le gâteau : 3 ou 4 poires, 80g de beurre, 3 oeufs, 1 c.c de levure chimique, le poids des oeufs en farine et le poids des oeufs en sucre en poudre.

Préparation :

Caramel : Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez le sucre et faites fondre, remuez non-stop avec une spatule. Retirez la casserole du feu lorsque le caramel commence à blondir, versez-le dans le moule et parsemez d'amandes effilées. ATTENTION à vous et à votre entourage le caramel est brûlant !!

Gâteau : Epluchez et épépinez vos poires, coupez-les en tranches fines et disposez-les en rosace sur le caramel. Réduisez le beurre en pommade, ajoutez le sucre et battez en mousse. Ajoutez les oeufs un à un, incorporez la farine tamisée et la levure. Versez cette pâte sur les poires.

Faites cuire à 150° (th.5) pendant 30-45 minutes !