

Gâteau à la farine de châtaignes & aux poires

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 150g de sucre
- 5 œufs
- 1 pincée de sel
- 150g de crème fraîche liquide
- 80g de beurre fondu
- 150g de farine de châtaignes
- 80g de Maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- 2 poires



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un fouet, un saladier, une spatule, une casserole, une plaque aluminium perforée et un moule en silicone, type tarte ou génoise.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule sur la plaque perforée.
- Faire fondre le beurre dans la casserole et le laisser tiédir.
- Dans un saladier, mélanger au fouet le sucre, les œufs et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la crème fraîche et le beurre tiédi. Bien mélanger l'ensemble.
- Ajouter la farine, la Maïzena et la levure. Mélanger de nouveau.
- Eplucher et couper les poires en cubes de 1cm. Les ajouter à la préparation.
- Verser le tout dans le moule choisi et faire cuire pendant 25 min à 180°C puis baisser le four à 165°C et poursuivre la cuisson 10 min.
- Laisser refroidir 5 min dans le moule avant de démouler.

Bon appétit !