

FONDANT AUX POIRES ou AUX POMMES

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

- 6 poires de taille moyenne
- 1 sachet de sucre vanillé
- 120 g de sucre
- 1 C.S.(ou plus) d'eau de vie
- 120 g de farine
- 1 C.S. rase de levure chimique
- 2 œufs
- 10 cl de crème fraîche
- 3 à 4 C.S. d'huile
- un peu de beurre pour le moule.

Peler les poires, les évider et les couper en tranches. Les mettre dans un récipient avec l'eau de vie et le sucre vanillé. Couvrir et laisser macérer.

Beurrer très soigneusement un moule à manqué de 24 cm de diamètre.

Tamiser la farine avec la levure, faire une fontaine. Mettre au centre le sucre, les œufs entiers, la crème, l'huile et mélanger le tout de façon à obtenir une pâte parfaitement lisse.

Ajouter les poires et leur jus de macération.

Verser dans le moule beurré et faire cuire au four (th.7 – 210°) pendant 45 mn environ (vérifier en cours de cuisson).

Démouler le gâteau encore chaud.

Déguster tiède de préférence.

VARIANTE : vous pouvez remplacer la crème fraîche par un yaourt nature (c'est plus mou).