

Gâteau Poire-Orange

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

Pour 6 briochettes

- * 3 poires (ou des poires au sirop)
- * 2 œufs
- * 100 g de sucre
- * 2 CC de levure
- * 100 g de farine
- * le zeste d'1 orange
- * le jus d'1/2 orange
- * 100 g de beurre fondu



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Briochettes (FP 3282) sur la plaque alu.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez soigneusement la levure et la farine tamisée, le zeste et le jus d'orange puis le beurre fondu.

Coupez les poires en quatre. Epluchez-les, évidez-les et taillez-les chacune en 6 quartiers. Déposez-les dans le fond des empreintes et recouvrez d'appareil à biscuit.

Faites cuire environ 15 minutes à 180°C (th.6). Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler en le retournant sur un plat de service.

Suggestion : Accompagnez ce gâteau d'une compote de figes ou d'une sauce au chocolat.

Source : « Craquez pour les gâteaux renversés ! » de Jean-Luc Sady