

Gâteau renversé aux poires



Pour 6-8 personnes

- 5 poires

Caramel

- 150 g de sucre
- un peu d'eau

Gâteau

- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préchauffez votre four à 180°C.

Préparez tout d'abord le caramel. Mettez le sucre avec un peu d'eau dans une casserole et faites cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.



Lorsque le caramel est cuit, versez-le au fond d'un moule à manqué. Faites tourner le moule pour étaler le caramel sur tout le fond du moule (attention il sera chaud !). Laissez refroidir le caramel à température ambiante.

Préparez ensuite la pâte.

Dans un saladier fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite la vanille puis la farine et la levure, mélangez bien et ajoutez enfin le beurre fondu.

Epluchez les poires, coupez-les en deux et évidez-les. Disposez les demi-poires au fond du moule.



Recouvrez les poires avec la pâte.



Enfournez 25-30 minutes. A la sortie du four laissez le gâteau refroidir quelques minutes puis démoulez-le en le retournant sur un plat.

Vous pouvez le déguster froid ou tiède.

Vanille

et
Chocolats

<http://vanilleetchocolats.com/>