



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

GATEAU POM'POIRES

difficulté : 🟡 / prix : € / temps de préparation : ⌚

Un gâteau rapide, facile, fondant et léger.

Ingrédients

Pour 6 personnes

3 belles pommes (ou 4 petites)
3 belles poires (ou 4 petites)
2 œufs
10 cl de lait entier
70g de farine

50g de sucre
20g de beurre fondu
1 sachet de levure chimique
1 c à s d'arôme vanille
1 pincée de sel

Progression

Préchauffer le four à 200°C.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et pâlisse.

Ajouter alors le beurre préalablement fondu, le lait et l'arôme vanille. Fouetter de nouveau.

Ajouter le mélange de farine tamisée + sel + levure progressivement, sans cesser de battre. Diviser la quantité de pâte obtenue de manière plus ou moins égale dans deux saladiers différents.

Peler, retirer le cœur et épépiner les pommes. Les couper en deux puis les trancher très finement à la mandoline. Au fur et à mesure, les jeter dans un des deux saladiers, en remuant pour les imbiber de pâte (cela évite que les tranches ne brunissent). Faire de même pour les poires, dans l'autre saladier.

Beurrer et fariner le moule.

Verser d'abord le contenu du saladier aux pommes, lisser.

Verser par-dessus le contenu du saladier aux poires. Lisser de nouveau.

Enfourner pour 35 min à 200°C.

Laisser tiédir dans le moule avant de saupoudrer de sucre glace et de découper en rectangles.

Conseil accord met et vin

Accompagner d'un verre de Pommeau du Maine

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)