Fondant aux poires et au miel

Un gâteau doux et très humide aux poires fondantes, parfumé au miel. Il se découpe en carrés pour le goûter.

8 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 4 poires mûres
- 3 œufs
- 60 g de sucre
- 80 g de miel
- 100 g de beurre fondu
- 170 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Éplucher les poires et les couper en dés.
2. Mettre les œufs, le sucre, le miel et la vanille dans le bol.
   1 min / vitesse 4
3. Ajouter le beurre fondu, la farine et la levure.
   20 sec / vitesse 3
4. Incorporer les poires à la spatule.
5. Verser dans un moule carré beurré et cuire 40 minutes à 170°C.
6. Laisser refroidir et découper en carrés.

Le conseil de Tiha
Choisis un miel doux comme l'acacia pour ne pas masquer le goût des poires.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique.