Gâteau poires et vanille

Un gâteau simple à la vanille avec des quartiers de poires enfoncés dans la pâte. Moelleux, doux et réconfortant.

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

Ingrédients

- 3 poires
- 3 œufs
- 130 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 100 ml de lait
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Éplucher les poires et les couper en quartiers.
2. Mettre les œufs, le sucre et la vanille dans le bol.
   1 min / vitesse 4
3. Ajouter le beurre fondu, le lait, la farine et la levure.
   30 sec / vitesse 4
4. Verser la pâte dans un moule à manqué beurré.
5. Enfoncer les quartiers de poires dans la pâte en rosace.
6. Cuire 40 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Arrose les poires d'un filet de jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas.

Conservation : 3 jours dans une boîte hermétique.