



# GATEAU POIRES CARMEL



## INGRÉDIENTS :

- 3 grosses poires bio
- 4 oeufs bio
- 250 g de sucre
- 180 g de farine
- 180 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel



Faites fondre 70g de sucre et un peu d'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel pas trop foncé. Enduisez-en un moule à manqué. Epluchez les poires, coupez-les en 2 et ôtez le coeur avec les pépins. Disposez les demi-poires, face bombée contre le caramel. Préchauffez le four à 180°C. Dans une terrine mélangez les oeufs entiers avec le sucre et le sel, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Puis ajoutez la farine mélangée à la levure et le beurre ramoli. Versez la pâte sur les poires. Cuisson 40 minutes. Démoulez à chaud.



Toutes nos recettes sur [www.savibio.fr](http://www.savibio.fr)

