



GÂTEAU AUX POIRES

INGRÉDIENTS

- 4 poires Fairebel
- 150 g de beurre mou Fairebel
- 230 g de farine
- 3 cuillers à café de levure
- 150 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 3 œufs

Préchauffer le four à 180 °C et tapisser un moule à charnière de papier cuisson.

Laver toutes les poires Fairebel, les éplucher et les couper en quartiers. Retirer le trognon.

Ensuite, battre le beurre avec le sucre, le sucre vanillé et le sel pour obtenir un appareil moussieux. Mélanger la farine et la levure et les ajouter à la pâte.

Verser la pâte dans le moule et répartir les demi-poires avec le côté bombé vers le haut. Cuire le gâteau au four environ 30 minutes.

