

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrsthumm.com/>

~~ le Caramelo'poire ~~



1 grosse boîte de poires au sirop
140 grs de sucre
150 grs de beurre mou
3 œufs
150 grs de farine
1 sachet de levure
20 morceaux de sucre
5 c.à soupe de rhum ambré (ou moins selon les goûts)

Préchauffer le four th 6 ou 180° C

Mélanger le sucre et le beurre

Ajouter les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque ajout

Ajouter ensuite la farine et la levure et mélanger

Beurrer un moule à manqué (pas utile pour les moullous)

Préparer un caramel avec les morceaux de sucre et un peu d'eau et napper le moule avec ce caramel

Laisser un peu refroidir

Egoutter les poires en gardant le sirop

Couper les poires en morceaux et les disposer sur le caramel refroidi

Verser ensuite la pâte et mettre au four pour environ 30 min

Prendre le sirop des poires et ajouter le rhum et bien mélanger

A la sortie du four, imbiber le gâteau d'une partie du sirop, ne pas mettre tout, juste de quoi bien imbiber le gâteau

Démouler tiède et mettre au frais jusqu'au moment de servir
