

Délice de poires

Pour 6 personnes :

- 600g de poires Williams (remplacé par 1 boîte de 450g de poires au sirop)
- 2 œufs
- 6 c.s. de farine
- 2 c.s. de maïzena
- 6 c.s. de sucre
- 4 c.s. d'huile
- 4 c.s. de vin blanc sec ou 2 c.s. de lait + 2 c.s. de rhum
- 2 c.c. de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mettez la farine dans une terrine. Creusez un puits au centre et cassez-y les œufs. Ajoutez le sucre et l'huile et mélangez en tournant avec une spatule. Ajoutez le vin (ou le lait et le rhum) et la levure. Mélangez bien.
3. Coupez les poires en 4 et pelez-les, retirez le cœur et coupez chaque quartier horizontalement en lamelles de 2 mm d'épaisseur.
4. Beurrez un moule (si pas de silicone). Versez la pâte dedans et déposez les lamelles de poires par-dessus en les enfonçant un peu.
5. Mettez au four pour 40 min jusqu'à ce que le gâteau soit doré.
6. Lorsque le gâteau est cuit, démoulez-le et saupoudrez de sucre vanillé. Servez tiède ou froid.