

25 mars 2009

Cake « poire, fruits rouges »

- ◇ 3 œufs
- ◇ 170 g de sucre
- ◇ 160 g de farine
- ◇ 1/3 de sachet de levure
- ◇ 150 g de beurre demi sel
- ◇ 2 poires
- ◇ Pour le sirop: 100 g de sucre + 100 ml d'eau

Préchauffer le four à thermostat 6 (180 °)

Éplucher les poires, les couper en deux et faire pocher dans le sirop frémissant, 15 minutes.

Les égoutter et les couper en gros dés.

Pendant ce temps, dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre.

Incorporer farine et levure.

Faire fondre le beurre et mélanger à la pâte.

Incorporer les poires et on peut rajouter au choix, quelques fruits rouges, ou quelques pépites de chocolat (50g) ou des amandes en poudre (50g).

Verser le tout dans un moule beurré et fariné .

Et mettre au four 40 minutes pour un cake dans un moule à cake, 15 minutes pour des petits cakes individuels.

Participants:

Ludivine

Jade

Liliane

Aurélie

Pierre

Eulalie

Lionel

Inès

Françoise

