

GÂTEAU AUX POIRES



Voici une **délicieuse recette de gâteau aux poires** à cuisiner pour le goûter ou pour terminer le repas sur un bon dessert. Le gâteau aux poires est un gâteau idéal à faire en **automne**. Choisissez de préférence de belles grosses poires juteuses pour faire ce **gâteau** et demandez à vos enfants de vous aider pour leur plus grand bonheur !

LES INGRÉDIENTS POUR LE GÂTEAU AUX POIRES :

100 g de sucre
120 g de beurre
4 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 batteur électrique
100 g d'amandes en poudre
50 g de maïzena
4 poires juteuses

LES ÉTAPES DU GÂTEAU AUX POIRES :

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Eplucher les poires.
3. Couper les poires en deux et en quatre puis retirer le coeur avec les pépins.
4. Couper les poires en morceaux.
5. Faire fondre le beurre.
6. Mélanger dans un grand bol : la maïzena, les amandes en poudre, le beurre et le sucre.
7. Travailler le mélange au batteur électrique.
8. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes et réserver les blancs. .
9. Ajouter les jaunes d'œuf un par œuf en mélangeant bien entre chaque.
10. Ajouter le sel aux blancs d'œufs et les monter en neige très ferme.
11. Ajouter délicatement les blancs à la pâte à gâteau.
12. Terminer en ajoutant les morceaux de poire.
13. Verser la pâte dans le moule à manqué.
14. Faire cuire le gâteau aux poires 45 à 50 minutes environ.
15. Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau plongée au cœur du gâteau, si elle ressort propre, le gâteau poire est cuit !

Vous n'avez plus qu'à la déguster !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

**Moule chocolats - 12 motifs**

Réf : 01292

6,49 €**Emporte-pièces métal - Motifs au choix**

à partir de

1,99 €**Manique de cuisine en coton blanc surpiqué**

à partir de

1,59 €**Tablier en coton avec poche**

à partir de

2,69 €**Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant**

à partir de

4,74 €**Dessous de verre rond en bois**

à partir de

0,69 €**Sac à tarte en coton**

à partir de

3,19 €[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-gros-gateau/gateau-poire.asp)