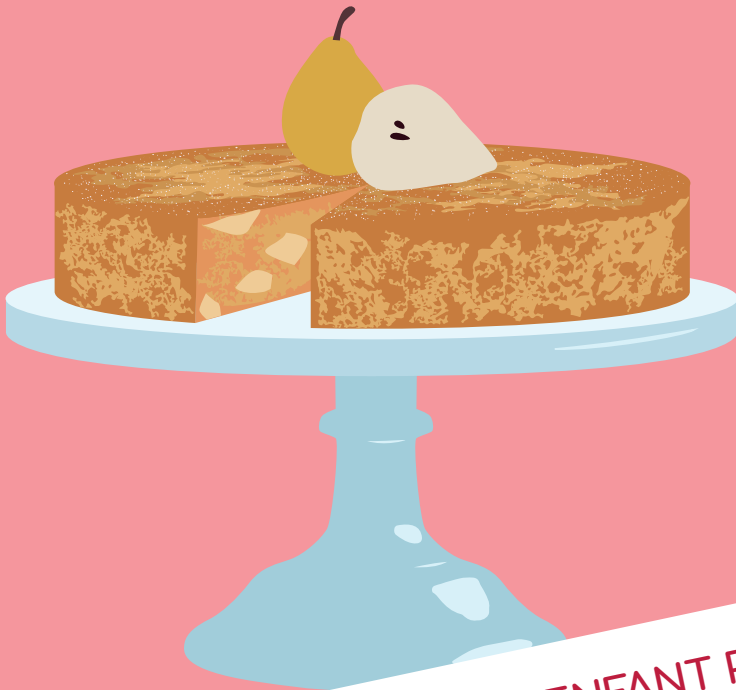


GÂTEAU AUX POIRES



Hmm la bonne recette
de Mamie Lucette.

INVERSION DES RÔLES ① L'ENFANT PRÉPARE ② LE PARENT DÉGUSTE



100g de farine,
500g de poires, 2 c.à.s
de Rhum



50g puis 20g de beurre,
140g de sucre



2 œufs, 25cl de lait,
1/2 sachet de levure,
1/2 sachet de sucre
vanillé



Mélangez farine,
sucre et levure :
ajoutez les jaunes
d'œufs et la moitié
du lait.



Faites bouillir l'autre
moitié du lait avec le
beurre, et mélangez
à la pâte.



Ajoutez le rhum et les
blancs battus en neige
à la pâte.



Versez la pâte dans
un plat largement
beurré. Couvrez-le de
quartiers de poires



Laissez cuire 40min
à 180°C



Saupoudrez de sucre
vanillé à la sortie du four.
Dégustez-le tiède ou froid J
C'est une petite tuerie

