

Cake aux poires caramélisées et aux carambars

Pour 1 grand cake

200g de farine

3 œufs

100g de sucre

100ml de lait

100ml d'huile de tournesol

3 petites poires

100 carambars

1 cuil à café de poudre de cannelle

Faites préchauffer le four à 200°C.

Epluchez et coupez les poires en morceaux, faites les caraméliser dans une poêle avec une cuillère à soupe de sucre, attention à ne pas en faire de la compote.

Fouettez le sucre et les œufs, ajoutez la farine, la levure, le lait, l'huile et la cannelle.

Concassez les carambars pour en faire des pépites et incorporez-les à l'appareil à cake.

Versez la pâte obtenue dans un moule, répartissez les poires caramélisées dessus et appuyez un peu pour les-y enfoncer.

Enfournez à 200°C pendant 35 minutes.