

Cake aux poires et à la crème de marron

Ingrédients

3 œufs

80g de sucre

215g de farine

220g de crème de marron

1 sachet de levure

3 poires

60g de crème liquide

1 poignée de pistaches non salées

3 cuil à café de praliné noisette

Préchauffez le four à 190°C.

Mélangez les œufs avec le sucre, la farine, la levure, la crème de marron et la crème. Quand la pâte est bien homogène versez-la dans un moule à cake.

Pelez les poires et évidez-les par la base avec le couteau éplucheur, garnissez la cavité avec le praliné noisette et plantez les poires dans la pâte, parsemez de pistaches et enfournez à 190°C pendant 30 à 40 minutes selon votre four et la taille de votre moule.