

# *Moelleux aux poire et au sirop d'érable*

## *Pour un moule de 20cm de diamètre*

*200g de farine*

*1 sachet de levure chimique*

*60g de sucre*

*3 cuil à soupe de sirop d'érable*

*3 œufs*

*100ml de lait*

*100ml d'huile neutre*

*3 poires*

*25g de beurre*

*1 cuil à soupe de cassonade*

Préchauffez le four à 180°C.

Faites blanchir les œufs avec le sucre, incorporez la farine, la levure, le lait, l'huile et le sirop d'érable. Quand la pâte est prête versez-la dans un moule rond de 20 cm de diamètre.

Epluchez les poires, coupez les en 8 quartiers et disposez-les sur la pâte en formant une rosace.

Enfournez à 180°C pour 30 minutes de cuisson.

Faites fondre le beurre au micro onde, incorporez la cassonade et mélangez le tout. Au bout de 15 minutes de cuisson répartissez ce mélange sur le gâteau et continuez la cuisson.