

Moelleux aux poires

Pour un moule en porcelaine 22x20 cm

100 gr de farine

150 gr de sucre

1/2 paquet de levure (soit environ 6gr)

2 oeufs (blancs et jaunes séparés)

1/4 l de lait

50 gr de beurre

2 poires Comice

2 càs de rhum

Sucre vanillé (1 paquet utilisé par moitié)

Dans un cul de poule, mélangez la farine, le sucre, 1/2 paquet de sucre vanillé et la levure

Ajoutez le lait

Faites fondre le beurre et ajoutez-le à l'appareil Ajoutez le rhum

Réservez

Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les à la pâte

Epluchez les poires, taillez-les en lamelles assez fines

Versez la pâte dans un moule beurré

Déposez les lamelles de poires

Mettez au four préchauffé à 150/160° pendant 40 mn

A la sortie du four, saupoudrez du reste de sucre vanillé

Dégustez tiède ou froid