

Gâteau moelleux à la farine de châtaigne, dès de poires

Pour 8 personnes

Cuisson 45 mn

Préparation 15 mn

150 gr de **sucre**

5 **oeufs** entiers

1 pincée de sel

150 gr (15 cl) de **crème fraîche** liquide

80 gr de **beurre** fondu tiède

150 gr de **farine de châtaignes**

80 gr de **fécule** ou de **Maïzena**

1 sachet de **levure chimique** (11gr)

300 gr de **poires** au sirop (3 poires fraîches pour moi + citron)

Préchauffez le four à 180° (th6)

Placez le moule tablette sur la plaque perforée (si vous utilisez un moule à manqué, vous le poserez sur la grille)

Dans un cul de poule, mélangez au fouet le sucre, les oeufs entiers, le sel jusqu'à blanchissement

Ajoutez la crème fraîche et le beurre fondu tiède

Tamisez la farine, la fécule ou Maïzena et la levure (j'ai pris cette habitude lorsqu'il y a de la levure afin qu'elle soit bien répartie dans la farine.

Ajoutez- ce mélange sec au mélange mouillé

Epluchez les poires, citronnez, puis coupez-les en cubes

Ajoutez-les à la préparation

Versez dans le moule et laissez cuire 30mn à 180° (th6) puis baissez la température du four à 160° (th5) et poursuivez la cuisson 15mn.

Laissez refroidir avant de démouler

Vous pouvez "customiser" en taillant 2 ou 3 carrés, et les saupoudrer de cacao en poudre

N'importe quel moule fera l'affaire, dès lors qu'il ne soit pas trop grand pour avoir de l'épaisseur : un moule rond de 20cm par exemple/