



Gâteau aux poires et au vin blanc

LA CUISINE DE BOOMY



Pour un moule à cake

- 4 ou 5 poires
- 100 gr de farine
- 90 gr de sucre en poudre
- 45 gr d'huile de tournesol
- 5 cs de vin blanc
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 œufs

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour la préparation de l'appareil.

Eplucher et couper les poires en lamelles, réserver.

Préchauffer votre four à 180°.

Mettre les œufs et le sucre dans le bol du robot et battre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter la farine et la levure tamisée, mélanger puis l'huile et le vin blanc.

Ajouter les poires à la préparation et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse ou spatule afin que les poires soient bien réparties dans la pâte.

Verser la préparation dans un moule à cake (en silicone pour moi) et enfourner pour 50 min.

Laisser refroidir avant de démouler.