

# *Cake aux poires à la farine de châtaigne*

## *Ingrédients*

*160g de farine de châtaigne*

*80g de farine de blé*

*1 sachet de levure*

*2 poires*

*3 œufs*

*100ml de lait de coco*

*100ml d'huile neutre*

*100g de sucre*

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez les farines, la levure et le sucre. Ajoutez le lait de coco et l'huile, mélangez puis incorporez les œufs.

Versez la pâte dans un moule, épluchez les poires et coupez les en 8 morceaux, déposez les sur la pâte, enfoncez-les légèrement et enfournez à 180°C pendant 40 à 45 minutes selon votre four.