

CARRE CAMELISE AUX POIRES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de "[Quand Nad Cuisine](#)"

Ingrédients :

Pour un moule tablette carré de 20 cm de côté

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 3 c à s d'huile
- 3 poires

Pour la seconde couche:

- 80 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 3 c à s de cassonade

Préparation:

- Préchauffer le four à 180° (*chaleur tournante*).
- Mettre tous les ingrédients de la première pâte dans le bol
- puis mélanger 30 secondes à vitesse 5
- Poser le moule tablette sur la plaque perforée
- Verser la moitié de la pâte dans le moule (*beurré s'il n'est pas en silicone*).
- Éplucher et épépiner les poires.
- Les couper en lamelles
- répartir les lamelles de poire dans le moule.
- Couvrir avec le reste de pâte
- Nettoyer le bol
- Enfourner et laisser cuire 30 minutes
- Au bout de ce temps, mélanger les ingrédients de la seconde couche dans le bol
- puis mixer 30 secondes à vitesse 5
- Piquer le gâteau à plusieurs endroits (*attention, utiliser un couteau à bout rond pour ne pas abîmer votre moule s'il est en silicone*) et verser la préparation dessus.
- Remettre au four et poursuivre la cuisson 20 minutes
- A la sortie du four, laisser tiédir 5 minutes et démouler.

THERMOMINOX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>