

FONDANT AUX POIRES

- Préparation : 45 mn
- Cuisson : 50 mn (30 mn + 20 mn)
- Ingrédients :

Pour le fondant :

5 poires
150g de farine
100 g de sucre
2 œufs
10 cl de lait
3 cuillères à soupe d'huile
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Pour la crème :

80 g de beurre
1 œuf entier
3 cuillères à soupe de sucre en poudre

Préparation :

- Fondant

Beurrez et farinez un moule à gâteau. Mélangez le sucre, les œufs et le sel jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ensuite, ajoutez le lait et l'huile. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6) pendant 10 mn. Versez une première moitié du mélange dans le moule, déposez les poires coupées en lamelles et versez la deuxième moitié. Enfournez et faites cuire 30 mn.

- Crème

Mélangez 80g de beurre, 1 œuf entier et 3 cuillères à soupe de sucre en poudre. Sortez le gâteau dont la partie supérieure doit

former une croûte et recouvrez avec la préparation. Remettre à cuire 20 mn à 180°C (thermostat 6).

FONDANT AUX POIRES

- Preparazione : 45 min.
- Cottura : 50 min. (30 min. + 20 min.)
- Ingredienti :

Per il *fondant* :

5 pere
150gr. di farina
100 gr. di zucchero
2 uova
10 cl di latte (circa un cucchiaio)
3 cucchiari d'olio
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Per la crema :

80 gr. di burro
1 uovo intero
3 cucchiari da tavola di zucchero

Preparazione :

- *Fondant*

Imburrare e infarinare uno stampo da forno. Lavorare insieme lo zucchero, le uova e il sale fino ad ottenere un impasto spumoso. Aggiungere il latte e l'olio. Riscaldare il forno a 180 ° per 10 minuti. Versare metà dell'impasto, incorporare le pere tagliate a

fettine sottili e versarvi sopra l'impasto restante. Infornare e cuocere per 30 mn.

- Crema

Lavorare insieme il burro, l'uovo e lo zucchero. Sfornare la torta non appena sulla superficie si sia formata una crosticina e ricoprire con la crema. Rimettere a cuocere per altri 20 minuti a 180°.

A cura di Valérie LACOMBE