

GÂTEAU AUX POIRES

*3 poires bien mûres
170 g de farine blanche
60 g de poudre d'amandes
1/4 de c. à c. de bicarbonate
1/2 sachet de levure chimique
150 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
160 g de margarine végétale
cannelle*

Faire fondre la margarine, y jeter le sucre et fouetter.

Hors du feu, ajouter la farine, la poudre d'amandes, la levure et le bicarbonate et mélanger le tout soigneusement.

Couper les poires en deux, les peler, prélever le côté bombé et le réserver. Couper le reste de la chair en petits dés, et les incorporer à la pâte.

Huiler un moule à gâteau à fond amovible. Tapisser le fond de papier sulfurisé, et y étendre la pâte. Déposer au-dessus, en couronne, les morceaux de poires réservés et les saupoudrer de cannelle.

Cuire le gâteau pendant 3/4 d'heure, dans un four préchauffé à 170° (vérifier la cuisson en enfonçant une aiguille dans la pâte, le gâteau est cuit quand elle ressort sèche).