



CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS

DÈS
12
MOIS

LE GÂTEAU AUX POIRES À CLÉMENT



Saison : De Juillet à Septembre

Les +

- De la vitamine C et E, du potassium
- Une chair très fine, fondante et très sucrée.

— Ingrédients

**Pour 1 gâteau de
800g environ**

- 4 poires à clément
- 3 œufs
- 80g de sucre
- 80g de farine
- 40g de beurre doux
- 120ml de lait de croissance (ou entier)

- En option :
Une pincée de vanille

— Préparation

20 minutes de préparation

40 minutes de cuisson au four, à 180°

- Laver et épucher les 4 poires fraîches.
- Couper les poires en dés.
- Dans un grand saladier, cassez les œufs entiers.
- Ajouter le sucre et la farine en pluie.
- Laisser fondre doucement le beurre au bain-marie ou au micro-onde avant de l'incorporer à la préparation.
- Ajouter le lait sans cesser de mélanger la pâte.

- Enfouir durant 40 minutes dans un four préchauffé.

! BON APPÉTIT !