



Gâteaux

Gâteau aux pommes-poires



1h05 **20 min** **45 min** **0** **342**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour le gâteau aux pommes et aux poires

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
130 g **Beurre**
125 g **Farine**
100 g **Sucre roux**
50 g **Noisette(s) en
poudre**
1 **Pomme(s)**
1 **Poire**
4 c. à soupe **Amande(s)
effilée(s)**
1 c. à soupe **Arôme
naturel de vanille**
2 c. à café **Levure
chimique**
0.5 **Bâton de cannelle**

Étape 1

Préparation du gâteau aux pommes et aux poires

- 1 Faire fondre le beurre et laisser tiédir.
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la poudre de noisettes, la levure et la cannelle en poudre.
- 3 Ajouter les oeufs et mélanger.
- 4 Verser le beurre fondu et l'extrait de vanille. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- 5 Peler la pomme et la poire et les couper en lamelles.
- 6 Beurrer puis fariner le moule si celui-ci n'a pas un revêtement anti-adhésif.
- 7 Verser la moitié de la préparation dans un moule à manqué.
- 8 Disposer la moitié des lamelles de fruits puis verser le reste de pâte.
- 9 Disposer le reste des lamelles de fruits et saupoudrer d'amandes effilées.
- 10 Mettre à cuire au four à 180°C (Th.6) pendant 45 minutes.
- 11 Pour savoir si le gâteau est cuit, il suffit de planter une pointe de couteau : si celle-ci est sèche, alors le gâteau est cuit.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir avant de le démouler. Il peut se déguster tiède ou froid.