



Gâteaux Gâteau aux pommes-poires



1h05 20 min 45 min 0 342

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau aux pommes et aux poires

- Faire fondre le beurre et laisser tiédir.
- 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.
- Beurrer puis fariner le moule si celui-ci n'a pas un revêtement anti-adhésif.
- Verser la moitié de la préparation dans un moule à manqué.
- B 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.
- Mettre à cuire au four à 180°C (Th.6) pendant 45 minutes.
- 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.

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 2

Dressage

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