



Gâteaux

Gâteau au yaourt et aux poires caramélisées



55 min **15 min** **40 min** **0** **333**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les poires caramélisées

2 **Poire**
40 g **Sucre semoule**
15 g **Beurre doux**
0.25 c. à café **Cannelle en
poudre**

Ingrédients pour le gâteau

1 **Yaourt**
200 g **Sucre semoule**
220 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 sachet(s) **Levure
chimique**
3 c. à soupe **Huile de
tournesol**

Ingrédients pour le chemisage

1 **Beurre**

Étape 1

Préparation des poires caramélisées

- 1 Mélanger le sucre et la cannelle dans un bol.
- 2 A l'aide d'un économe, peler les poires.
- 3 A l'aide d'un couteau d'office, les tailler en quatre, ôter le cœur puis les détailler en quartiers.
- 4 Faire fondre le beurre dans une sauteuse sur feu assez vif.
- 5 Lorsque le beurre mousse, ajouter le mélange sucre-cannelle puis les quartiers de poires.
- 6 Faire dorer les quartiers de poires sur les deux faces à l'aide d'une spatule. Débarrasser sur une assiette et réserver.
- 7 Faire cuire les fruits sur feu assez vif permet de les saisir et non de les faire compoter.

Étape 2

Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5).
- 2 Dans un saladier, casser les œufs et ajouter le sucre.

- 3 A l'aide d'un fouet, mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
- 4 Ajouter le yaourt et l'huile, mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Ajouter la farine et la levure chimique puis mélanger.
- 6 Beurrer et fariner un moule à cake puis verser le mélange.
- 7 Beurrer et fariner le moule permet de démouler le gâteau plus facilement.
- 8 Ajouter la moitié des poires sur la pâte, enfourner pendant 40 minutes.
- 9 Le gâteau est cuit lorsque la lame d'un couteau plantée dans la pâte en ressort sèche.
- 10 Sortir le gâteau du four et le laisser tiédir.
- 11 Démouler et finir de laisser refroidir sur une grille.

Étape 3

Dressage

- 1 A l'aide d'une passette, saupoudrer le gâteau de sucre glace.
- 2 Disposer le reste des poires sur le gâteau, servir de suite.

1 Farine

Ingrédients pour le dressage

1 Sucre glace