



GATEAU MOELLEUX PRALINE-NOISETTE AUX POIRES



Pour 4 personnes:

- 140 g de farine
- 90 g de sucre roux (70 g seulement si vous utilisez de la Pralinoise)
- 50 g de poudre de noisettes
- ½ sachet de levure
- 120 ml de lait
- 2 cuillérées à soupe de pâte pralinée (ou 2 barres de Pralinoise, ou 4 barres de chocolat praliné)
- 50 g de beurre fondu et refroidi
- 2 petits œufs
- 2 poires mûres

Préchauffer le four à 210°.

Dans un saladier, mélanger le farine, le sucre, les noisettes et la levure. Dans un autre saladier, battre les œufs en omelette, ajouter le lait le beurre et le chocolat fondus. Quand tout est bien homogène, l'incorporer au premier appareil.

Éplucher les poires et en couper 11/2 en cubes pas trop petits. Les ajouter à la pâte à gâteau et verser le tout dans le moule (beurré ou non selon qu'il est en silicone ou pas). Détailler la demi poire restante en lamelles et disposer ces dernières sur le dessus de la pâte.

Enfourner et cuire pendant 30 mn environ, couvrir avec un papier aluminium si le dessus du gâteau se colore un peu trop.

Une lame piquée dans le gâteau doit ressortir sèche.