



Gâteau aux poires et noisettes

Ingrédients:

3 oeufs
150 gr de sucre
50 gr de margarine fondue
2 sucres vanilles
1 càc d'extrait de vanille
75 gr de poudre de noisettes
1/2 levure chimique
100 gr de farine
3 poires

Déco:

Noisettes concassées
Sucre glace **pas mis**

Préchauffer le four à 180°

Au batteur, fouetter les oeufs et le sucre

Quand le mélange est devenu mousseux et à doubler de volume ajouter la margarine fondue, le sucre vanille et l'extrait de vanille et fouetter encore un peu

Ajouter la poudre de noisettes, la levure chimique, mélanger à la maryse
Finir par la farine qu'on ajoute en pluie, bien mélanger, la farine ne doit pas laisser de grumeaux

Dans un moule beurré et fariné (**pas fait mon moule est en silicone**) verser la pâte

Éplucher les poires et les couper en deux dans le sens de la longueur, enlever les trognons et les enfoncez dans la pâte

Concasser grossièrement une grosse poignée de noisettes et les éparpiller sur le gâteau avant d'enfourner

Cuire environ 35 à 40 minutes, baisser le four à 150° si le gâteau dore trop vite (**pas eu besoin de le faire**)

Vérifier la cuisson du gâteau avec la pointe d'un couteau, si la pointe ressort sèche c'est que le gâteau est cuit

A la sortie du four, laisser refroidir avant de démouler

~~Saupoudrer de sucre glace~~