



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2013

GÂTEAU LÉGER AUX POMMES ET AUX POIRES

Les ingrédients :

- 125 Grs de beurre + qs pour le moule
- 125 Grs de sucre semoule
- 2 oeufs entiers + 2 blancs
- Le jus d'un demi citron
- 200 Grs de farine + qs pour le moule
- 1/2 sachet de levure chimique soit 5Grs
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de rhum ambré (facultatif)
- 2 pommes + 2 poires

La réalisation :

- 1 - Préchauffer le four à 175 °C (Th 5-6).
- 2 - Séparer les blancs des jaunes et monter les 4 blancs en neige, les réserver.
- 3 - Mélanger le beurre et le sucre en les battant ensemble. Ajouter les jaunes à ce mélange. Presser le demi-citron. Arroser avec le jus et mélanger à nouveau. Ajouter ensuite la farine en pluie et la levure. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et incorporer délicatement les 4 blancs en neige.
- 4 - Laver et peler les 2 poires puis les couper en gros dès. Incorporer les morceaux de fruits dans l'appareil.
- 5 - Beurrer et fariner un moule à manqué de 24 cm de diamètre et y verser la pâte.
- 6 - Laver et essuyer les pommes, les couper en 2 et les évider. Partager les demi-pommes en fines lamelles sans les découper entièrement, de sorte qu'elles restent assemblées. Tremper ces demi-pommes dans le sucre et enfoncez-les un peu dans la pâte (pas trop quand même), partie sucrée vers le haut.
- 7 - Enfourner 40 minutes à 175°C et déguster tiède ou froid.

Pour la déco, saupoudrez de sucre glace quand le gâteau à refroidi.

