

Gâteau aux poires



Ingrédients (pour un moule de 22-24 cm) :

100 g de beurre	75 g de sucre
1 pincée de sel	2 oeufs
½ citron, zeste râpé	125 g de farine
½ cc de poudre à lever	2 poires mûres
1-2 cs de sucre	Sucre glace pour décorer

Réalisation :

Travailler le beurre en pommade jusqu'à la formation de petites crêtes. Incorporer le sucre et le sel. Ajouter les œufs et le zeste de citron, remuer jusqu'à ce que la masse s'éclaircisse. Mélanger la farine avec la poudre à lever, tamiser, incorporer avec les poires parées, coupées en petites tranches. Verser dans le moule beurré, lisser. Saupoudrer de sucre, cuire 30-35 mn au milieu du four préchauffé à 180°C. Saupoudrer le gâteau de sucre glace juste avant de servir.