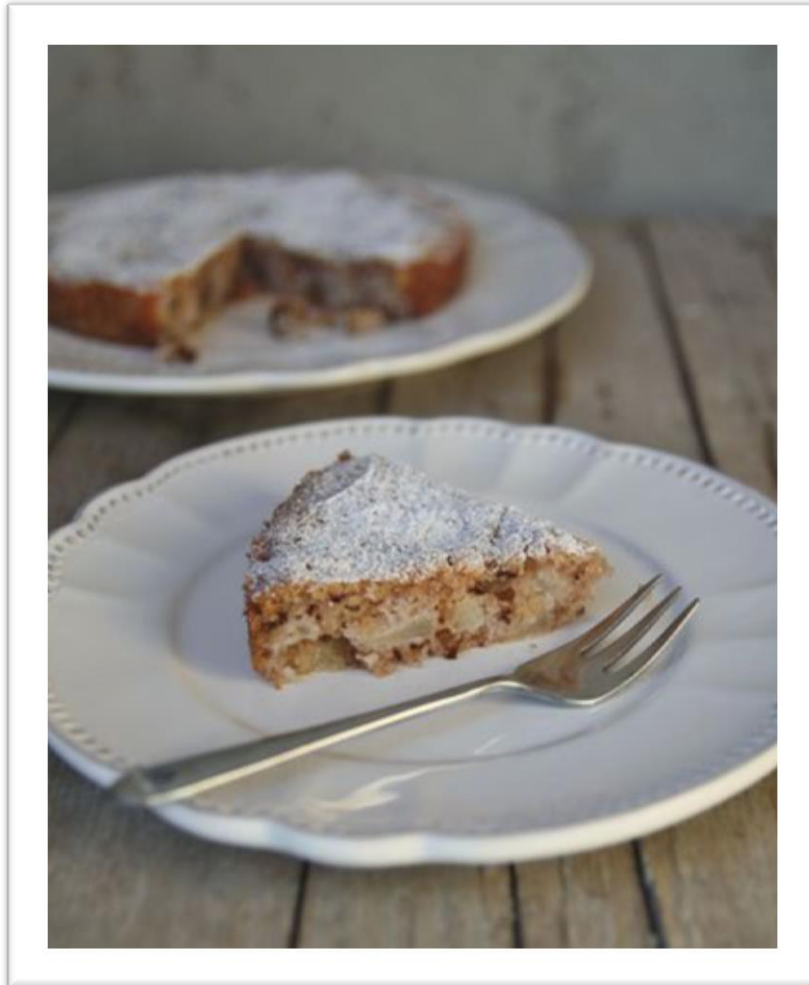




## GÂTEAU AUX POIRES ET AUX NOIX

**A savoir :** J'ai utilisé un moule de 18cm de diamètre. Si vous avez un moule plus grand, doublez les quantités.

Le chef conseille de servir la part de gâteau avec une crème pâtissière liquide (ou une crème anglaise).



**Ingrédients :** 50gr de beurre, 50gr de sucre, 50gr de farine, 1 oeuf, 1/2 sachet de levure chimique, 2 poires, 1 petit verre de rhum (j'ai utilisé le bouchon de la bouteille à la place du verre), 50gr de cerneaux de noix.

Dans un saladier mélangez la farine et la levure tamisés, le sucre, le jaune d'oeuf, les noix hachées, le rhum et le beurre fondu. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajoutez ensuite les poires pelées et coupez en petits dés, puis le blanc monté en neige ferme et mélangez délicatement. Versez le tout dans le moule beurré et fariné, puis enfournez 30 minutes à 150°C.