

## Gâteau renversé poire-framboise-gingembre



*adapté du magazine Good Food sept 08*

140g beurre pommade et un peu plus pour le moule  
140g sucre en poudre + 3 csoupe pour le moule  
3 poires pelées, coupées en 2, coeur ôté et coupées encore en 2.  
250g framboises  
3 oeufs légèrement battus et à température ambiante  
200g farine avec levure incorporée  
1 cc café gingembre en poudre  
1 csoupe lait  
Servir avec de la crème fraîche épaisse (clotted cream dans la version anglaise...)

Sortir beurre et oeufs à l'avance.

Préchauffer le four à 180°C/160°C chaleur tournante/gaz4 (180°C mode gâteau pour mon four)

Beurrer un moule à rebords amovibles. Placer un rond de papier cuisson à la bonne taille sur le fond. Le beurrer à son tour. Verser 3 csoupe de sucre et faire tourner le sucre sur le fond et les côtés, les cristaux vont adhérer au beurre sur les bords comme au fond.

Déposer au fond du moule les quarts de poire et environ 1/3 des framboises.

Malaxer à la cuiller en bois ou dans votre mixeur équipé de la feuille le beurre pommade et le sucre. Le mélange doit blanchir et gagner un peu de volume.

Ajouter les oeufs battus petit à petit et n'en rajouter que lorsque la quantité précédente a été entièrement absorbée. Tamiser la farine et le gingembre mélangés et incorporer à la pâte.

Ajouter le lait, mélanger. Ajouter enfin les framboises à la spatule : les framboises sont trop fragiles pour être incorporées à la feuille du mixeur.

Verser la pâte sur les fruits.

Enfourner 40 minutes. Tester la cuisson avec la lame d'un couteau.

Servir tiède (et donc réchauffer un peu si nécessaire) avec de la crème fraîche épaisse.