

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

GATEAU STREUSEL AUX POIRES

Ingrédients :

pour le moelleux :

- 250 g de farine,
- 80 g de sucre,
- 100 g de beurre mou,
- 2 oeufs,
- 1 sachet de levure chimique,
- 100 ml de lait,
- 1 sachet de sucre vanillé,
- 5/6 poires

pour le streusel :

- 120 g de farine,
- 90 g de sucre,
- 70 g de beurre,
- 1 càc rase de cannelle vanille en poudre



Préparation :

Battre les oeufs avec le sucre, ajouter la farine, le beurre mou, le sucre vanillé, la levure chimique, le lait et bien fouetter (*l'appareil est typique du moelleux*).
Beurrer un moule et verser dedans la pâte.

Couper les poires en quartiers et répartir sur la pâte délicatement (*soyez généreuses ... les fruits ont tendance à fondre à la cuisson*).

Préparer le streusel :

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

Mélanger dans un bol la farine, le sucre et la ~~cannelle~~ vanille en poudre
Faire fondre le beurre et le répartir sur le mélange farine-sucre-~~cannelle~~ vanille en poudre, en mélangeant avec une fourchette. De petites boules vont se former.
N'hésitez pas à effriter encore la pâte à streusel du bout des doigts.

Répartir le streusel sur les poires et enfourner pour 40 min environ en vérifiant la cuisson, à 180°C.

Piquer le gâteau avec un couteau, il doit ressortir sec