

Les recettes de Randouvèze

DÉLICIEUX AUX POIRES

Ingrédients : 4 œufs, 6 poires, 125 g de beurre, 250 g de sucre en poudre, 250 g de farine, 1/4 de cuillerée à café de vanille en poudre, 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre, 1 paquet de levure chimique.

Éplucher les poires.

Les couper en deux en évitant les parties dures du centre.

Mettre les 4 œufs dans une terrine avec le sucre. Battre au fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et mousseux. Ajouter le beurre en pommade puis, peu à peu, la farine mélangée à la levure, la vanille et la cannelle.

Beurrer un moule à manqué, y verser la pâte sur laquelle seront disposées les 1/2 poires, côté arrondi vers le haut. Saupoudrer de sucre en poudre.

Faire cuire 1 heure à four doux (thermostat 4 - 5).

Laisser refroidir avant de démouler.

On peut remplacer les poires par des fruits juteux, comme les pêches.