



INGRÉDIENTS

Dessert

- Huile d'olive
- 1 kg de poires
- 50 g de miel liquide
- 250 g de beurre pomade
- 250 g de sucre glace
- 4 oeufs
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de poudre à lever
- Williamine

GÂTEAU AUX POIRES CARAMÉLISÉES

avec la cheffe Aline Jeandrevin

PRÉPARATION

- 01.** Préchauffer le four à 200°C.
- 02.** Beurrer et fariner le moule ou le chemiser et le placer au réfrigérateur.
- 03.** Éplucher et couper les poires en dès de 2 cm.
- 04.** Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive ou de beurre, verser les poires et colorer à feu vif.
- 05.** Ajouter le miel et laisser caraméliser.
- 06.** Retirer du feu et réserver dans un bol.
- 07.** Mélanger au fouet le beurre pomade et le sucre glace.
- 08.** En continuant à fouetter, incorporer les oeufs un à un, la levure, la farine et le sel.
- 09.** Parfumer les poires avec un peu de williamine.
- 10.** Ajouter délicatement les dès de poires et leur jus à la préparation.
- 11.** Verser le tout dans le moule.
- 12.** Enfourner à 200°C pendant env. 50 minutes, vérifier la cuisson avec un couteau après 40 minutes (la pointe doit être sèche).
- 13.** Laisser reposer 10 minutes avant de démouler puis laisser refroidir.



recette de l'émission du
24.01.2025