

# GÂTEAU RENVERSÉ AUX POIRES



**Temps de préparation : 20 minutes**  
**Temps de cuisson : 30 minutes**  
**Recette pour un moule de 22cm**

## Ingrédients :

- \* 150g de farine
  - \* 80g de sucre
  - \* 3 œufs
  - \* 1 sachet de levure chimique
  - \* 80g de beurre
  - \* 4 poires
- pour le caramel :
    - \* 100g de sucre

## Préparation :

1/ Préparer le caramel. Faire chauffer le sucre à la casserole sans le remuer jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur dorée. Verser le caramel dans le moule et l'étaler au fond.

2/ Disposer 2 poires coupées en lamelles par dessus.

3/ Mélanger ensemble la farine, le sucre et la levure. Ajouter les œufs entiers et le beurre fondu. Couper les 2 poires restantes en dés et les ajouter à la préparation.

4/ Verser la pâte dans le moule et cuire 30 minutes à 200° sans préchauffer le four. Couvrir le gâteau avec une feuille de papier aluminium au bout de 20 minutes pour ne pas qu'il brûle.

Bon appétit !!!