

Mardi 13 septembre 2016 - Jour de reprise à l'atelier du mardi, avec confection de gâteau pour le goûter de bienvenue.

GATEAU CAMELISE AUX POIRES

Ingrédients:

Gâteau :

5 c. à soupe bombées de farine

4 c. à soupe de sucre

3 c. à soupe de lait ou de crème liquide (meilleure)

2 c. à soupe d'huile

1 œuf entier + 1 blanc d'œuf

1 sachet de levure chimique

3 belles poires (possibilité de remplacer par des pommes)

Crème :

80 g de beurre

80 g de sucre

1 jaune d'œuf

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le lait ou la crème, et l'huile.

Ajouter l'œuf entier, le 2ème blanc et la levure. Bien mélanger le tout.

Ajouter à la pâte les poires ou les pommes, épluchées et coupées en gros dés.

Faire cuire dans un moule à manquer beurré, au four th 6 (180°) pendant 20 min.

Pendant la cuisson, préparer la crème : beurre fondu, sucre et jaune d'œuf. Bien mélanger et l'étaler sur le gâteau cuit.

Remettre au four 10 min th 7 (210°)