

Le gâteau aux poires préféré de Jean-Pierre

Ingrédients :

- 1 moule à tarte
- 100   120g de farine
- 70g de sucre
- 1 paquet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe d'huile (ou de beurre fondu)
- 50g de lait
- 1  uf
- 4 ou 5 poires ou pommes

Pour le nappage :

- 80g de beurre
- 70g de sucre
- 1  uf
- 2 cuillères à soupe de rhum

Dans un saladier, mélanger la levure avec la farine et 70g de sucre.
Ajouter le lait, l'huile et 1 œuf dans un puit. Incorporer les ingrédients entre eux doucement pour obtenir une pâte un peu molle et la verser dans le moule à tarte.

Disposer les fruits coupés sur la pâte dans le moule (ils ne sont pas recouverts compl tement par la pâte).

Dans un bol, mélanger 80g de beurre fondu, 70g de sucre, un œuf et deux cuillères à soupe de rhum. Battre le tout et napper la tarte.

Cuire le gâteau 40 minutes à 180  .