



Gâteau Tutti Fruit - figes et poires



Un gâteau de saison sur une simple base de cake au yaourt, avec quelques figes et des pommes fraîchement cueillies, voilà de quoi trouver un peu de réconfort par un début de semaine pluvieux et frileux.

Ingrédients (pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre) :

- 160 g de farine T 80
- 160 g de fromage blanc
- 2 œufs
- 1 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 80 g de sucre roux
- 2 poires
- une dizaine de figes violettes
- 1/3 de sachet de levure chimique
- le zeste d'une orange non traitée
- une dizaine de pistaches
- 25 ml d'huile d'olive (j'ai mis de [l'huile vanillée](#))
- facultatif : une petite poignée de flocons d'avoine

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Peler les poires, enlever la partie centrale fibreuse ainsi que les pépins. Couper les fruits en petits dés réguliers.

Dans une jatte, fouetter les œufs et le sucre. Ajouter le zeste d'orange, l'eau de fleur d'oranger et le fromage blanc en mélangeant le tout. Verser progressivement la farine avec la levure sans cesser de remuer. Finir par l'huile d'olive. Incorporer à la pâte les 2/3 des fruits.

Verser la pâte dans un moule à manqué beurré.

Mélanger le reste des fruits avec les flocons d'avoine et les pistaches préalablement pilées. Répartir le mélange sur le gâteau.

Enfourner et laisser cuire 40 à 45 minutes.

Démouler et déguster froid ou tiède.

Le 21 Septembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/09/21/index.html>