

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Gâteau aux poires

Vous voulez entrer dans vos maillots de bain ? Alors vous allez me **détester** mais finalement il est préférable de se régaler avec un **gâteau maison** où vous maîtrisez tous les ingrédients plutôt qu'un truc industriel bon jusqu'au moment où vous lisez sa **composition**.

Et puis il se déguste aussi bien au **petit déjeuner** que pour un **quatre-heures** douceur. Il est moelleux, parfumé et même fondant avec ses petits morceaux de poires.

Il ne résistera ni à vos assauts ni à celui de vos proches.



125 g de beurre
140 g de sucre
3 oeufs
200 g de farine
1 cc de bicarbonate de sodium
75 ml de jus de poires
2 poires
Vanille en poudre
Cardamome moulue
100 g de pignons de pin

Préchauffez le four à **190°**

Le beurre doit être à température ambiante. Si vous avez oublié de le sortir, coupez-le en petit dé et mettez-le au micro-onde 30 secondes à 160.

Mélangez le **beurre** et le **sucre**. Ajoutez les **oeufs** un à un.

Versez la **farine** et le **bicarbonate**.

Incorporez le **jus de poires**, la **vanille** et la **cardamome**. Si vous n'avez pas de vanille en poudre, vous pouvez ajouter de l'extrait liquide.

Epluchez les **poires** et coupez-les en dés. Ajoutez-les à la préparation.

Beurrez un moule et versez la préparation. Saupoudrez de **pignons**.

Enfournez dans un four à **150°** pour **30 minutes**.