

Gâteau aux poires

D'après une recette de N. Darchambeau *La bière ça se mange ! 1994*

Ingrédients

1,5 dl de bière au miel
250 g de farine complète à 80 %
2 œufs
50 g de beurre
120 g de cassonade
1 pincée de sel
10 g de levure en poudre
3 poires



Photo Pixabay

Mélanger la farine, le sel et la levure.

Battre les œufs avec la cassonade. Ajouter le beurre ramolli et battre à nouveau.

Verser la farine progressivement. Ajouter ensuite la bière. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Couper les poires en quartier, extraire le cœur, les éplucher et enfin les couper en morceaux. Les ajouter à la pâte.

Verser la pâte dans un moule. Mettre au four préalablement chauffé à 22° pendant 45 minutes. Démouler.

Bon appétit!



**Maison du patrimoine
médiéval mosan**

Place du Bailliage, 16
5500 Bouvignes-Dinant (B)
+32 82 22 36 16
info@mpmm.be
www.mpmm.be

