



CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS

DÈS  
**12**  
MOIS

# LE GÂTEAU AUX POIRES À CLÉMENT



**Saison :** De Juillet à Septembre

**Les +**

- De la vitamine C et E, du potassium
- Une chair très fine, fondante et très sucrée.

## — Ingrédients

**Pour 1 gâteau de  
800g environ**

- 4 poires à clément
- 3 œufs
- 80g de sucre
- 80g de farine
- 40g de beurre doux
- 120ml de lait de croissance (ou entier)
  
- En option :  
Une pincée de vanille

## — Préparation

**20 minutes de préparation  
40 minutes de cuisson au four, à 180°**

- Laver et épucher les 4 poires fraîches.
- Couper les poires en dés.
- Dans un grand saladier, cassez les œufs entiers.
- Ajouter le sucre et la farine en pluie.
- Laisser fondre doucement le beurre au bain-marie ou au micro-onde avant de l'incorporer à la préparation.
- Ajouter le lait sans cesser de mélanger la pâte.
  
- Enfouir durant 40 minutes dans un four préchauffé.

**! BON APPÉTIT !**