



*Gâteau de poires à la
farine de châtaignes*



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 6 personnes

100 g de farine de châtaignes tamisée
100 g de beurre fondu
80 g de sucre de canne
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs
20 cl de crème liquide entière bio

1 sachet de levure
1 bouchon de rhum
1 grosse boîte de poires égouttées ou
4/5 poires juteuses de saison
1 orange
Chocolat noir fondu (pour le service)

Préchauffez le four à 180°C

Battez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse.

Incorporez le beurre fondu tout en fouettant.

Ajoutez la farine de châtaignes tamisée, la levure, puis la crème, le rhum et quelques zestes d'orange.

Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Beurrez et fariner un moule rond.

Versez la pâte, disposez les poires coupées en tranches, formant une rosace sur le dessus. Enfourez 30 minutes.

Servez tiède ou à température ambiante, nappé de chocolat fondu chaud selon le goût.





Le Streuselkueche



Malaxez bien le tout.

Après refroidissement, émiettez cette pâte un peu irrégulièrement sur la pâte levée.

Laissez reposer et lever le gâteau environ 1 heure.

Cuire à feu moyen 30 mn

Saupoudrez de sucre glace