

BISCUIT FONDANT AUX POIRES ou POMMES

RECETTE prise sur Internet MODIFIEE PAR MARIE-CLAIRE mars 2012
très bonne recette et toujours très appréciée

convient aussi pour biscuit sur plaque, pour couper des petits carrés facile à servir



INGREDIENTS :

PETIT MOULE à charnière env. 19 cm	GRAND MOULE à charnière env. 28 cm	PLAQUE RECTANGULAIRE du four env. 32/41 cm
50 g beurre	100 g beurre	125 g beurre
100 g sucre	200 g sucre	250 g sucre
2 œufs	4 œufs	5 œufs
1 dl de crème fleurette	2 dl de crème fleurette	2,5 dl de crème fleurette
3 c.soupe de Calvados	5 c.soupe de Calvados	6-7 c.soupe de Calvados
125 g de farine	250 g de farine	315 g de farine
1 pincée de sel	1 pincée de sel	1 pincée de sel
1 c.c. de poudre à lever	2 c.c. de poudre à lever	2-3 c.c. de poudre à lever
Poires émincées Ou en conserve	Poires émincées Ou en conserve	Poires émincées Ou en conserve

Bien beurrer et chemiser les moules ou la plaque, éventuellement les recouvrir de papier pâtisserie pour faciliter le démoulage

Mettre dans le bol d'un robot le beurre ramolli coupé en petits morceaux, le sucre en poudre. Mélanger le tout jusqu'à bonne consistance. Ajouter les œufs avec une pincée de sel et bien mélanger le tout. Ajouter la crème, le Calvados, puis la farine tamisée et la poudre à lever.

Verser la pâte obtenue, qui est assez liquide dans les moules préparés à cet effet

Pour la garniture :

Peler les poires, émincer en fine tranches.

Les mettre joliment sur le dessus de la pâte, presser légèrement les poires pour qu'elles s'enfoncent un peu lors de la cuisson.

Cuisson : 50-55 minutes à four préchauffé à 180 °C.

A la sortie du four, laisser reposer le gâteau dans son moule, le saupoudrer de sucre fin. Le démouler lorsqu'il a bien refroidi, c'est plus facile.

NB peut se faire de la même façon avec des pommes.

