



Desserts

Pain aux poires Conférence

Pour 6 personnes.

Ingrédients

4 poires Conférence (mûres)
3 œufs
30 grammes de beurre (fondu + supplément pour chemiser)
5 millilitres de extrait de vanille
350 grammes farine fermentante
100 grammes de sucre
3 cuillères à café de cannelle
2 cuillères à café de levure en poudre
pincer sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C.

Épluchez les poires, enlevez le trognon puis mixez-les en purée.

Mettez cette purée avec les oeufs, le beurre fondu et l'extrait de vanille dans un petit plat. Mélangez bien le tout.

Dans un autre plat mélangez la farine avec le sucre, la cannelle, la levure et le sel.

Ajoutez les ingrédients mouillés aux secs et mélangez bien.

Chemisez un moule à cake allongé avec du beurre. Versez la pâte dans la forme à cake et enfournez 50 à 60 minutes. Avec un bois à brochette testez si la pâte est cuite.

