

Cake farine de châtaignes et poires



Ingrédients

- 6 poires
- 5 œufs
- 150 g de farine de châtaigne
- 100 g de sucre
- 15 cl de crème fraîche
- 80 g de fécule de pomme de terre
- 80 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

1. Mélanger le sucre avec les œufs et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter la crème fraîche et le beurre fondu. Mélanger.
3. Ajouter ensuite la farine, la levure et la fécule jusqu'à obtenir une pâte lisse.
4. Couper les poires en dés et les ajouter à la préparation.
5. Verser dans le moule et faire cuire à 180°C (Th 6) durant 40/45 min.
Attendre quelques minutes avant de démouler et servir froid.