

**Gâteau renversé aux poires,
avec ou sans gluten (vegan)**

**Gâteau renversé aux poires, avec ou
sans gluten**



Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 280 g de poires + 2 poires (soit 4 à 5 poires selon la taille)
- 60 g de sirop d'érable
- 2 c. à soupe de jus de citron

- 2 c. à soupe d'eau
- 60 g d'huile de coco fondue
- 40 g de sucre blond ou complet
- 2 c. à café bombées de poudre levante
- 1 petite c. à café de bicarbonate alimentaire
- 120 g de farine de blé T80 ou de farine de riz complet
- 1 c. à café de fève tonka râpée*



Déroulement de la recette :

1. Laver les poires, les peler et les épépiner. Couper les 2 poires en fines lamelles, les répartir dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre légèrement huilé et les arroser d'1 c. à soupe de sirop d'érable.

2. Placer les poires restantes (les 280 g qui, pelées et épépinées, doivent donner 250 g) dans votre blender avec les 60 g de sirop d'érable ainsi que le jus de citron, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène.
3. Verser la préparation dans un saladier et incorporer l'eau, l'huile de coco fondue, le sucre complet, la poudre levante et le bicarbonate.
4. Ajouter la farine et la fève tonka râpée et bien mélanger.
5. Répartir la pâte sur les poires.
6. Enfourner dans un four préchauffé à 180° (th.6) pour 25 à 30 minutes. Vérifier la cuisson qui peut varier d'un four à l'autre en piquant le cœur du gâteau avec un cure-dent ou la lame fine d'un couteau.

Note : J'adore l'association fève tonka/poire ! Vous pouvez néanmoins remplacer la fève râpée par de la vanille moulue ou du quatre-épices.

Conservation : Ce gâteau renversé aux poires se conserve 2 à 3 jours dans une boîte hermétique. Il peut se congeler.



[themoneytizer id=13364-16]