



Pour 16 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 1 h

Gâteau aux poires



INGREDIENTS

2 x 425 g de poires au sirop
90 g de flocons d'avoine
125 ml. de margarine allégée
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
150 g de sucre roux
2 œufs
110 g de farine blanche à levure incorporée
120 g de farine complète à levure incorporée
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
2 cuil. à café de gingembre en poudre

Préchauffez le four à 180° C.

Graissez un moule carré et tapissez-le de papier sulfurisé.

Égouttez les poires et récupérez le sirop dans une casserole. Réchauffez le sirop à feu doux, ajoutez les flocons d'avoine, puis laissez reposer 20 min.

Pendant ce temps, fouettez la margarine, la vanille et le sucre. Quand le mélange est homogène, ajoutez les œufs un à un sans cesser de fouetter.

Ajoutez les flocons d'avoine, les deux farines et le bicarbonate de soude. Remuez bien. Étalez la pâte dans le moule, puis ajoutez les poires coupées en deux.

Faites cuire 55 min au four.
Servez chaud.

