

# Gâteau bonnes poires

*Pour 4 personnes*



## PRÉPARATION

15 min



## CUISON

45 min

## INGRÉDIENTS

3 ou 4 poires  
130 g de beurre  
90 g de sucre  
3 œufs  
½ gousse de vanille  
125 g de farine

Beurrez un moule de 20 cm de diamètre. Faites fondre le beurre à feu doux. Fouettez ensemble le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange fasse ruban. Ajoutez les graines de vanille, puis le beurre et la farine. Mélangez.

Pelez les poires, coupez-les en deux et retirez le trognon. Versez une fine couche de pâte dans le moule, disposez les poires et versez le reste de pâte. Enfournez pour 35 à 45 min à 180 °C. Le gâteau doit être bien doré.

