

GÂTEAU POIRE-POTIMARRON

Ingrédients (pour 8 personnes)

4 œufs

180 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

200 g de beurre doux (mou)

300 g de farine

1/2 sachet de levure chimique (environ 6 g)

1/2 boîte de poires au sirop (environ 220 g égoutté)

220 g de potimarron (cuit au préalable pendant 15 mn dans de l'eau bouillante salée)

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Mélangez à l'aide d'un fouet, les œufs et les sucres (poudre et vanillé).

Ajoutez le beurre mou, mélangez.

Incorporez la farine tamisée avec la levure.

Coupez les poires et le potimarron en petits dés,

A l'aide d'une spatule, incorporez-les à la préparation.

Remplissez un grand moule, enfournez et faites cuire pendant 30 minutes environ.

Démoulez sur une grille.