

Cake aux carambars et poires

Source : blog Les Carnets de Marie <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients

- 3 oeufs
- 5 demi poires au sirop
- 60g de sucre en poudre
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150g de beurre
- 20 carambars
- 10cl de lait
- 1 cc de sel
- 1 pincée de cannelle (facultatif)

Préchauffer le four à 180°.

Dans une casserole, faire fondre les carambars, le beurre et le lait à feu moyen en remuant régulièrement.

Eplucher et couper les poires en gros morceaux, les mettre au fond d'un moule à cake beurré.

Mélanger le sucre et les œufs dans un saladier, puis ajouter la farine, la levure, le sel et la cannelle.

Verser les carambars fondus dans cette préparation et bien mélanger.

Verser la pâte dans le moule, sur les poires.

Enfourner à mi-hauteur pendant 40 minutes (attention : si le dessus dore trop pendant la cuisson, couvrir de papier alu).