

# Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn - Difficulté : Facile



## Duo pomme-poire

### > Préparation

- Préchauffer le four à 200°C. Tamiser ensemble la farine, la levure chimique et le sel. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et pâlisse. Ajouter alors le beurre préalablement fondu, le lait et l'arôme vanille. Fouetter de nouveau. Ajouter le mélange à la farine, sans cesser de battre.
- Diviser la quantité de pâte dans deux saladiers. Peler et épépiner les pommes. Les couper en deux puis les trancher très finement. Les mettre dans un des saladiers, en remuant pour les imbiber de pâte. Faire de même pour les poires, dans l'autre saladier.
- Beurrer et fariner un moule carré. Verser d'abord le contenu du saladier aux pommes, lisser. Verser par dessus le contenu du saladier aux poires. Lisser de nouveau. Enfourner pour 35 mn à 200°C. Laisser tiédir dans le moule avant de saupoudrer de sucre glace.

### Ingédients

- 3 belles pommes Golden
- 3 belles poires
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 70 g de farine
- 50 g de sucre
- 20 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c à s d'arôme vanille
- 1 pincée de sel