

Gâteau à la farine de châtaigne et poire

- 160 g de farine de châtaigne	- 4 œufs
- 120 g de sucre blanc ou sucre de canne	- 1 cc d'extrait de vanille liquide
- 1 sachet de levure chimique sans gluten (10 g)	- 3 cl d'eau de vie ou de rhum
- 10 cl de lait	- 1 poire ou 2 petites
- 8 cl d'huile	- 1 pincée de sel

Pour 6 personnes ; préparation 20mn ; cuisson 50mn ; moule a manqué Ø 25 cm

Épluchez la poire, la couper en petits dés dans un bol et arroser avec l'eau de vie ou le rhum.

Verser la farine de châtaigne dans un saladier, en la tamisant si nécessaire.

Ajouter le sucre et la levure, mélanger bien, puis former un puits. Y verser le lait et l'huile.

Séparer les jaunes d'œufs des blancs (réserver les blancs dans un autre saladier).

Ajouter les jaunes dans le puits, et bien mélanger.

Ajouter le mélange poire-eau de vie ou rhum, et la vanille liquide, et bien mélanger de nouveau.

Préchauffer le four thermostat 4 / 140°C.

Mettre une pincée de sel dans les blancs d'œufs et les monter en neige. Puis les ajouter délicatement à la préparation à la châtaigne.

Beurrer et fariner un moule a manqué.

Enfourner et laisser cuire 50 min.

Au bout de ce temps, piquer le gâteau au centre, la lame doit ressortir propre.

Laisser refroidir.

~0~0~0~