

GATEAU AUX POIRES CAMELISEES PARFUMES A LA LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS



Pour 10 personnes

Ingrédients :

4 poires pas trop mures

90 g de caramel au beurre salé

60 g de pépites de chocolat

2/3 d'un sachet de levure chimique

8 c à s de liqueur de poires Williams

80 g d'huile de tournesol ou olive

1 c à c de poudre d'écorce de combava (ou citronnelle et gingembre en poudre)

110 g de sucre fin

4 œufs

150 g de farine

62 g de poudre d'amande

Dans un saladier, blanchir les œufs avec le sucre fin. Ajouter la farine, la poudre d'amande, la levure, la poudre d'écorce de combava et mélanger. Ajouter l'huile, puis les pépites de chocolat et mélanger.

Dans un moule en silicone, répartir 60 g de caramel au beurre salé. Peler les poires, les épéiner et les couper en 4 dans le sens de la longueur. Les répartir en étoile dans le fond du moule, côté bombé vers le bas. Les arroser avec la liqueur de poire Williams.

Verser la moitié de la préparation sur les poires et la recouvrir avec le reste du caramel au beurre salé. Recouvrir le tout avec la fin de la préparation.

Enfourner dans un four préchauffé à 180° pendant 50 minutes (dont 10 minutes à chaleur tournante puis 40 minutes à 180° normal).

Laisser refroidir 2 minutes puis démouler sur un plat de service comme une tarte tatin.