

Étouffade de poires

- 5 poires fondantes
- 1 livre de farine
- 5 œufs entiers
- 1 paquet de levure chimique
- 50g de beurre
- 1 pincée de sel
- 4 à 5 cuillères de sucre en poudre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1/2 litre de lait

Caramel

- 10 morceaux de sucre
- 1 verre d'eau

Faire un caramel dans une casserole.
Couper les poires épluchées en tranches
épaisses après avoir enlevé les cœurs.
Dans un saladier faire une fontaine
avec la farine. Y verser les œufs entiers.
Y ajouter le sucre, la levure, le sucre
vanillé. Mélanger d'abord à la
spatule, puis au fouet.
Mélanger à part le lait et le beurre.
L'ajouter au mélange et battre.

Dans un moule à manqué verser
le caramel, puis mettre les tranches
de foies. Verser par dessus la pâte.
Enfourner et cuire