

Cake au camembert et à la poire

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de beurre
180 g de farine
3 œufs
80 g de lait
2 cuil à café de levure chimique
2 poires
1 camembert pas trop coulant
Sel & poivre
1 cuil à soupe de beurre
1 cuil à soupe de miel

Préparation :

Préchauffez le four à 180° (Th.6)

Beurrez le moule.

Faites fondre la cuil à soupe de beurre dans une poêle,
ajoutez y les morceaux de poires et le miel
et laissez mijoter quelques minutes.

Réservez

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure, réservez.

Dans un second saladier, mettez les œufs, le lait
et le beurre mou et battez le tout au mixeur pendant 30 sec.

Ajoutez le mélange farine, levure, salez, poivrez, mélangez bien le tout

Ajoutez les poires et bien mélanger le tout délicatement

Versez la moitié de la pâte dans le moule, recouvrir avec la moitié du camembert.

Ajoutez le reste de la pâte, bien lisser, puis recouvrir avec le reste du camembert.

Enfournez pour 45 min.

Démoulez sur une grille et servir tiède ou froid.