



- Découpez un disque de papier cuisson de la taille de la casserole qui servira pour la cuisson des poires. Prélevez une petite bande de zeste de citron de 4 cm environ à l'aide d'un économe.
- Mettez dans la casserole le sucre, l'eau, les graines de la gousse de vanille fendue et grattée, un trait de jus de citron et le zeste de citron prélevé. Portez à ébullition et laissez bouillir 2 mn.
- Lavez les poires et séchez-les. Coupez-les en deux et retirez les pépins à l'aide d'une cuillère parisienne (à défaut, utilisez un couteau). Ajoutez les poires dans la casserole, couvrez du disque de papier cuisson et pochez pendant 8 mn en maintenant une légère ébullition. Enlevez la casserole du feu et laissez refroidir à température ambiante.
- Préchauffez le four à 180°C. Beurrez le moule.
- Mélangez tous les ingrédients du gâteau ensemble, sans trop travailler la pâte (nettoyez et séchez le pot de yaourt pour vous en servir de doseur). Versez la pâte dans le moule. Égouttez les demi-poires et coupez-les finement en éventail (attention de ne pas les trancher complètement). Disposez-les délicatement sur le gâteau.
- Enfournez pour +/- 45 mn selon votre four. Plantez la lame d'un couteau dans le gâteau pour vérifier la cuisson : elle doit ressortir sèche. Démoulez sur une grille de refroidissement et laissez refroidir. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.



Réservez votre gâteau plusieurs heures au réfrigérateur avant de le cuire, il sera meilleur !

Pour avoir une croûte croustillante et légèrement caramélisée : beurrez votre moule, découpez un disque de papier cuisson de la taille de votre moule et mettez-le au fond. Saupoudrer de 2 c. à soupe de sucre cassonade puis versez votre pâte et enfournez.

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule rond de +/- 22 cm

Pour le gâteau :

130 g de beurre demi-sel fondu + 10 g pour le moule
3 œufs
1 yaourt grec de 150 g
3 pots à yaourt de farine (utilisez le pot de yaourt grec)
2 pots à yaourt de cassonade
1 sachet de poudre à lever
1 c. à soupe de sucre glace pour le dressage

Pour pocher les poires :

2 poires bio
250 g de sucre en poudre
75 cl d'eau
1/2 citron jaune bio
1 gousse de vanille

