



- Sortez votre beurre au moins une heure à l'avance.
- Préchauffez votre four sur 180°C.
- Beurrez la poêle en fonte et farinez-la.
- Dans le bol d'un robot muni de la feuille (cf. photo dans le paragraphe "Astuces" plus bas), mélangez le beurre avec le sucre à vitesse moyenne pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que la consistance soit mousseuse, en vous arrêtant une fois pour racler les bords du bol.
- Ajoutez les œufs, un par un, en battant bien à chaque fois.
- Dans un bol, mélangez ensemble la farine et le sel. Ajoutez-les petit à petit dans le bol du robot, en alternant avec le lait, en commençant et en terminant par la farine. Ne travaillez pas trop la pâte à chaque ajout.
- Ajoutez l'extrait d'amande et la vanille en poudre et mélangez à nouveau.
- Versez la préparation dans la poêle en fonte.
- Pelez les poires et coupez-les en lamelles fines. Disposez-les, côté coupé vers le bas, sur les bords du gâteau et terminez par quelques lamelles au centre.
- Enfournez pour 40 à 45 mn selon votre four. Plantez la lame d'un couteau au centre du gâteau : elle doit ressortir sèche ou à peine humide ! Laissez refroidir pendant 15 mn, saupoudrez de sucre glace et servez tiède. Il sera également très bon froid !

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'une poêle en fonte de +/- 25 cm de diamètre mais si vous n'en avez pas, un moule classique conviendra très bien, et éventuellement d'un robot (mais vous pouvez également le faire à la main avec une bonne cuillère en bois !)

225 g + une noisette pour le moule de **beurre doux** à température ambiante
 280 g de **sucré**
 4 **œufs** (+/- 200 g)
 250 g + quelques grammes pour le moule de **farine**
 8 cl de **lait entier**
 1/2 c. à café d'**extrait d'amande**
 1/2 c. à café de **vanille en poudre**
 1 pincée de **sel**
 2 **poires**

1/2 c. à soupe de **sucré glace** pour le dressage

Variantes :

Une fois cuit, vous pouvez saupoudrer votre gâteau d'amandes effilées

Ne faites pas fondre votre beurre, le résultat ne serait pas du tout le même, le beurre doit être mou, pensez à le sortir à l'avance !

