

Recette de Marie Annick

Quatre Quarts aux Poires et / ou Pommes :

Ingrédients :

3 œufs, beurre, sucre, farine.

Prévoir le poids des ingrédients en fonction du nombre d'œufs

(1 œuf = 60gr donc 180 gr)

Une petite pincée de sel, un zeste de citron, 6 poires et /ou pommes.

Préparation :

Faire ramollir le beurre dans le moule à gâteau.

Peler et couper les fruits en quartiers puis en lamelles.

Battre les œufs avec le sucre afin d'obtenir une crème homogène et blanchâtre.

Incorporer tous les ingrédients. Bien mélanger le tout (si au batteur, position 1)

Disposer quelques lamelles de fruits au fond du moule beurré,

les recouvrir de pâte et ainsi de suite.

Faire cuire au four 35/40 minutes, thermostat 6/7 (180/200°).

Pendant la préparation un nuage de plaisir vole dans la cuisine à l'idée de manger tous ensemble ce simple gâteau.