

Gâteau fondant




Bonneterre
le meilleur de la Terre



Gâteau fondant



Ingédients pour 6 personnes.

- 3 poires bio et 1 barquette de mûres bio
- 150g de Farine T65 Bonneterre
- 150g de sucre en poudre bio
- 7 cuil. à soupe d'Huile d'Olive Vierge Extra Douce Bonneterre
- 3 œufs Bonneterre
- 15g de Beurre de Baratte Doux Bonneterre
- 5 cuil. à soupe de Lait Bonneterre
- 1 cuil. à soupe de sucre glace bio
- le jus d'1/2 citron bio



Préparation 15min - **Cuisson** 40min

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre en poudre, incorporez la farine tamisée, puis le lait et l'huile d'olive. Versez la pâte dans un moule beurré et laissez cuire environ 40 min.
3. Coupez les poires en fines tranches et citronnez-les. Mélangez-les avec les mûres et le sucre glace. Réservez à température ambiante.
4. Laissez tiédir le gâteau hors du four, puis servez avec la salade de fruits sur des assiettes saupoudrées de sucre glace.

