

Moelleux aux poires à la confiture de framboises



Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 3 poires
- 80 g de sucre
- 3 oeufs
- 100 g de farine
- 50 g de Maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 pot de confiture de framboise (ou celle de votre choix)

Préchauffez votre four à 160° C.

Pelez et coupez les poires en tranches et saupoudrez-les de sucre vanillé.
Séparez le blanc des jaunes d'oeufs.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre, puis la farine, la Maïzena, la levure tamisées et enfin la crème fraîche.
Incorporez délicatement les blancs d'oeufs montés en neige ferme.

Versez la moitié de la pâte dans un moule beurré ou en silicone. Recouvrez de confiture qui coule vers le fond car la confiture est plus lourde que la pâte. *Pour éviter cela, je pense qu'une précuisson pendant 5 minutes de la pâte (voir un peu plus) éviterait cela.*
Versez ensuite le reste de pâte et parsemez de tranches de poires.

Mettez à cuire environ 40 minutes.