

proposé par: Lydie à sam 13 sep 2008 16:43:43 CEST



## **description&nbsp;**

Un petit dessert bien appétissant

## **ingrédients&nbsp;**

- 75 grs de beurre ramolli
- 80 grs de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 100 grs de farine
- 1/2 paquet de levure
- 3 poires

## **préparation&nbsp;**

- Eplucher vos poires, enlever les pépins et couper en fines tranches
- Faites ramollir le beurre préalablement

---

- Mélanger le beurre et le sucre

- Ajouter les oeufs, la farine et la levure

- Dans un moule préalablement huilé et fariné ou tout simplement une feuille de papier sulfurisé, (mais cela a tendance à coller), étaler la pâte

- Disposer ensuite vos poires, en les enfonçant un peu

- Mettre au four à 225° pendant 25 minutes

## remarques&nbsp;

### Petite suggestion :

Si vous êtes au régime, vous pouvez remplacer le sucre par 8 grs de Splenda (sucre en poudre dérivé de la sucralose), c'est un délice

<b>durée&amp;nbsp;</b>	30 min	<b>difficulté&amp;nbsp;</b>	très facile
<b>nb de personnes&amp;nbsp;</b>	4 personnes	<b>assaisonnement</b>	
<b>origine pays/région&amp;nbsp;</b>		<b>coût&amp;nbsp;</b>	
<b>végétarien&amp;nbsp;</b>	0	<b>sans lactose</b>	0
<b>diététique</b>	0	<b>sans gluten</b>	0
<b>kilo-calories</b>		<b>kilo-joules</b>	
<b>lipides</b>		<b>unités de glucides</b>	

---

<b>protéines</b>		<b>glucides</b>	
------------------	--	-----------------	--