



Pour un gâteau de 9 po (23 cm) de diamètre

Pour le caramel :

3/4 tasse (150 g) de sucre

5 c.à soupe d'eau

1 c. à soupe de jus de citron

4 poires, pelées et parées, coupées en 8 (Mûres mais fermes)

3 oeufs

3/4 tasse (150 g) de sucre

1 tasse (150 g) de farine

3/4 tasse (180 g) de beurre fondu, tempéré

1 c. à soupe d'extrait de vanille

Beurrer un moule à manqué* de 9 po (23 cm) et réserver.

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

*Le moule à manqué est un moule identique en hauteur et en diamètre à un moule à paroi amovible, sans la paroi amovible. Les moules en Pyrex fonctionnent bien pour ce gâteau. Ne pas cuire ce gâteau dans un moule à paroi amovible, car le fond n'est pas du tout hermétique et vous risquez un gros nettoyage de four.

Le caramel :

Dans une casserole, cuire le sucre et l'eau jusqu'à la couleur caramel souhaitée. Hors du feu, ajouter le jus de citron et faire tourner la casserole pour mélanger.

Verser le caramel dans le moule préparé.

Déposer esthétiquement les lamelles de poires sur le caramel, en serrant bien et en les superposant au besoin. Réserver.

Au batteur électrique, blanchir les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange triple de volume.

Ajouter la farine, le beurre fondu et l'extrait de vanille et battre jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Verser la pâte sur les poires, égaliser la surface à l'aide d'une spatule.

Enfourner le gâteau pour 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre, en ressorte propre.

Attendre 5 minutes avant de démouler dans un plat de service, puis laisser complètement refroidir avant de servir.