



La pratique et le développement de la randonnée pédestre  
La santé et la sauvegarde de l'environnement

---

### Gâteau aux poires : 6 personnes

-----

- 100 gr de farine
- 150 gr de sucre
- ¼ de lait
- 500 gr de poires
- 1 paquet de levure l'Alsaticienne
- 2 œufs
- 50 gr de beurre

- Mélanger la farine, le sucre et la levure.
- Ajouter les jaunes d'œufs et une partie du lait.
- Verser sur la pâte le reste de lait légèrement chauffé avec le beurre, bien remuer et ajouter très délicatement les blancs en neige fermes.
- Verser la pâte dans un moule beurré, couvrir de quartiers de poire et cuire 45 minutes au four th 5 (150°).

Servir tiède ou froid.

Merci Ginette