

Cake aux POIRES et PATATE DOUCE

*Testé et approuvé par les habitants du centre social Village 2
lors du « Challenge Cuisine » du 3 décembre 2015*

Ingrédients: 5 pers.

2 poires
1 patate douce
200g farine
150g de sucre
1 sachet de levure
2 œufs
2 c.à.s de fromage blanc
10 cl de lait



Préparation

Eplucher et couper la patate douce en cubes. La plonger 10 min dans une casserole d'eau bouillante. Préchauffer le four à 180°C.

Dans un grand bol, mélanger la farine avec la levure. Dans le saladier, mélanger sucre, œufs, lait, et le fromage blanc puis y ajouter la farine. Peler et couper les poires en cube et les ajouter à la pâte. Bien égouttés, ajouter les cubes de patates douces. Verser la pâte dans un moule beurré et enfariné et enfourner 30 à 35min.