

Gâteau Méli-mélo POMMES - POIRES

Ingrédients

- 2 pommes
- 2 poires
- cannelle
- 3 œufs
- 100 g de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 20 cl de crème liquide
- 1 sachet de levure chimique
- arôme vanille
- 1 pincée de sel
- 4 cuillères à soupe de miel
- amandes effilées pour décor



Préparation

Dans un grand bol mélanger le sucre, les œufs, la vanille. Ajouter la cannelle, la farine, la pincée de sel, la levure chimique et la crème liquide, bien mélanger et réserver.

Couper en morceaux les pommes et les poires. Beurrer un moule à tarte. Verser la pâte, poser les lamelles de fruits de façon désordonnée et parsemer d'amandes effilées.

Mettre au four chaud thermostat 8 pendant 30 mn environ.

Dès cuisson verser du miel chaud dessus.