



Gâteaux aux poires cuits au Vitaliseur

- 3 petites poires
- 1 petite poignée de gingembre confit ou autre fruits secs (*facultatif*)
- 80 gr de noisettes ou amandes en poudre
- 80gr de sucre
- 100gr de farine de riz
- 7gr de poudre à lever
- 20gr d'huile d'olive (env. 1^{1/2} CS) ou de graisse de coco
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

Recette pour le moule à cake du Vitaliseur.

Pour 6 ramequins de 8cm de diamètre => conserver 2 petites poires et 2 œufs et pour le reste des ingrédients diviser par 2.

- Peler les poires et les découper en petits morceaux.
- Couper le gingembre en petits morceaux. (*fac.*)
- Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel.
- Ajouter la farine, noisettes, poudre à lever et huile aux jaunes d'œufs.
- Bien mélanger, puis ajouter délicatement les blancs
- Ajouter les poires et le gingembre.
- Cheminer le moule de papier cuisson. Verser la pâte et la lisser

Cuisson : 50min. au Vitaliseur ou au four comme une autre génoise (env. 40min. à 180°)

Au Vitaliseur, la pâte lève suffisamment, il n'est pas obligatoire de séparer les blancs des jaunes.

