



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gâteau de ménage pomme - poire .

Réalisé avec une M.A.P



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte :

- 1 c.à.c de jus de citron
- 1 c.à.c de levure boulangère instantanée
- 1 c.à.c de sel
- 1 c.à.s de rhum
- 1 c.à.s de sucre
- 1 gros œuf battu en omelette
- 250 g de farine T45
- 40 ml de lait 1/2 écrémé
- 70 g de beurre

Garniture :

- 1 c.à.s de fleur d'oranger
- 1 gros œuf battu en omelette
- 1/2 poire
- 1/2 pomme
- 20 g de beurre
- 25 ml de crème fraîche
- 3 c.à.s de sucre cristallisé

- Placer tous les ingrédients de la pâte dans cet ordre dans la machine à pain
- Lancer le programme pâte
- Le programme pâte va pétrir et lever la pâte sans cuisson pendant 1h30
- A la fin du programme enlever le pâton et l'étaler sur un moule à tarte fariné et beurré
- Laisser lever 45 minutes à l'abri des courants d'air. Recouvrir la pâte de 2 c.à.s de sucre cristallisé
- Dans un bol battre l'œuf en omelette avec la crème fraîche, la fleur d'oranger puis les fruits en petits dés
- Napper le gâteau de cette préparation et parsemer de fins copeaux de beurre
- Saupoudrer le gâteau du restant de sucre cristallisé puis enfourner à four chaud à 180°C pendant 20 minutes
- Sortir le gâteau lorsqu'il est bien doré, démouler et laisser refroidir sur une grille. Placer au réfrigérateur
- Sortir du réfrigérateur 10 minutes avant de servir

Conseils :

- Au moment d'étaler la pâte, bien former le contour du gâteau en surélevant les bords
- Avec la poire, le dessus du gâteau semble encore peu cuit au terme des 20 minutes de cuisson, ne pas prolonger la cuisson sinon cela va assécher la brioche. Cet aspect liquide sur le dessus du gâteau va disparaître lorsque le gâteau sera placé au réfrigérateur. Il n'y a pas de grand intérêt à placer des copeaux de beurre à la surface

