

# TRANCHE AUX BAIES DE SUREAU ET POIRES WILLIAMS



- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de pause** : 2 heures
- **Temps de cuisson** : 25 min

## Ingrédients pour 20 pièces

### Pour la garniture aux poires :

- 1 kg de poires mûres
- 2 càs de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet d'acide citrique

### Pour le pudding au sureau :

- 2 sachets de pudding en poudre au goût vanille
- 125 g de sucre
- 750 ml de jus de sureau

### Pour la pâte :

- 40 g de fécule
- 150 g de farine de blé
- 2,5 càc rase de levure chimique
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 150 g de beurre pommade

### Pour la crème à la Williams

- 800 g de crème froide
- 45 g de gélatine express
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 càs d'eau de vie de poire
- 4 càs de sucre à la cannelle

## Étapes de préparation

Pour la garniture aux poires, épluchez les poires et les couper en deux. Chauffez 150 ml d'eau dans une poêle ou une large casserole avec le sucre, le sucre vanillé et l'acide citrique. Y déposer les poires et porter le tout à ébullition. Puis étuver les fruits à température moyenne pendant 5 minutes. Laisser refroidir les poires, dans le jus puis les égoutter dans une passoire.

Graisser la plaque de cuisson et placer le cadre à pâtisserie dessus.

Pour la pâte, mélanger la farine et la levure dans une jatte. Ajouter les ingrédients restants et travailler la pâte avec le batteur-mixeur tout d'abord à faible vitesse puis à vitesse maximum pendant 2 minutes en masse homogène. Lisser la masse sur une plaque de cuisson et la cuire au milieu du four. Laisser refroidir le gâteau dans la plaque de cuisson sur une grille à pâtisserie.

Préparer le pudding au sureau d'après les instructions sur l'emballage mais avec 125 g de sucre et 750 ml de jus de sureau, lisser la masse encore chaude sur le fond de pâte, Répartir les poires sur la surface et les presser un peu dans le pudding. Réserver le gâteau env 30 minutes au réfrigérateur.

Pour la crème à la Williams fouetter la crème en chantilly ferme avec la gélatine express. Puis incorporer le sucre vanillé et l'eau de vie de poire. Lissez la chantilly sur les poires et saupoudrer de sucre à la cannelle.

Réservez le gâteau au moins 2 heures (de préférence toute la nuit) au réfrigérateur.

Chauffer au four préchauffer à 180°, chaleur tournante 160 ° environ 25 min.

