La Normandie Gourmande

RECETTE
Dessert

Gâteau Clown aux Poires

Tes ingrédients
(pour 6 personnes)

- 250 grammes de sucre en poudre
- 250 grammes de farine
- 250 grammes de beurre d'Isigny AOP
- 4 œufs
- 1 jus de citron
- 1 cuillerée à café de levure chimique
- 3 poires de Normandie

Pour le glaçage :

- 150 grammes de sucre glace
- 3 cuillerées à café de jus de citron
- 1 blanc d'œuf

1 Épluche et coupe les poires en quartiers. Arrose-les de jus de citron. Fais fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux. Préchauffe le four, thermostat 6 (180 °C).

2 Dans un bol, verse le beurre fondu et le sucre. Mélange à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoute la farine, la levure, les œufs et les quartiers de poires. Mélange à nouveau.

3 Verse ta préparation dans un moule à manqué. Mets au four pendant 25 minutes. Laisse ton gâteau refroidir.

4 Maintenant à toi de faire le clown ! Verse les ingrédients du glaçage dans un saladier. Bats à l'aide d'un fouet. Une fois refroidi, nappe ton gâteau avec le glaçage, à l'aide d'une spatule. Puis laisse sécher.

5 Fais le visage du clown. Par exemple, ajoute une cerise confite pour le nez, un filet de confiture de lait (ou un quartier de pomme) pour la bouche, entourée d'un fil de réglisse, de la pâte d'amande râpée pour les cheveux et les sourcils, des caramels pour les yeux et de la confiture de fruits rouges pour les joues... Laisse marcher ton imagination !