

La cuisine de  
Mercotte



## GÂTEAU LYONNAIS



**Pour 8 personnes** : un moule à manqué de 24cm de diamètre, 160g de farine, 140g de maïzena, 100g de beurre, 6 œufs, 30cl de crème fleurette entière, les graines de 2 gousses de vanille, 250g de sucre en poudre, 1 sachet de levure chimique, 3 belles poires de saison, 150g de pralines concassées ou entières soit 18 pralines.

Fouettez dans le bol du robot les œufs entiers avec le sucre et les graines de vanille. Ajoutez petit à petit le beurre pommade puis la farine tamisée avec la maïzena et la levure. Terminez en incorporant la crème pour lisser le mélange. Épluchez les poires et coupez-les en tranches pas trop fines. Beurrez le moule, garnissez-le avec les poires puis couvrez avec la pâte et parsemez de pralines. Enfournez dans le four préchauffé à 210° pendant 50min, à vérifier avec une pique qui doit ressortir sèche. Démoulez. Ce gâteau se sert tiède ou froid, éventuellement poudré de sucre glace, nature ou avec une crème anglaise.

La cuisine de Mercotte©2012  
[mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)