



Gâteau Saint Jean Baptiste aux poires, sans lait et sans gluten

6 cuillers à soupe de farine de riz (100 g)
3 cuillers à soupe de sucre de canne roux non raffiné (70 g)
1 oeuf entier
50 g de margarine végétale sans
4 cuillers à soupe de lait végétal
1 cuiller d'huile (d'olive)
1/2 paquet de poudre levante sans
3 belles poires

Dans un saladier, faites une fontaine avec la farine, la levure et le sucre.
Mettez au fond l'oeuf que l'on aura battu en omelette.
Puis délayez doucement avec le beurre fondu, le lait et l'huile (la pâte doit être molle)
Epluchez les poires et les couper en petits dés. Ajoutez-les à la pâte
Versez dans un moule beurré et fariné (ou moule souple) ou plusieurs petits.
Saupoudrer d'un peu de sucre en poudre.
Cuire 20 mn environ à four chaud 180° (th.6).