



Gâteau renversé au kaki Permison

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-17 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40-50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 Kaki Permison
- 1/3 tasse de canneberges fraîches
- 1/4 tasse de sirop d'érable
- 1 1/4 tasse de farine
- 1 tasse de sucre
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 3/4 tasse de lait
- 1/3 tasse de beurre fondu non salé
- 1 oeuf
- 1 c. thé de vanille

Préparation

1. Partir le four à 350 degrés.
2. Couper le Kaki Permison en tranches (Je me suis permis de la fantaisie en coupant le centre avec un emporte-pièce rond). Étendre les tranches dans un moule beurré en pyrex ou en céramique de 2.8 litres. Garnir de canneberges selon votre fantaisie hihi. Couler le sirop d'érable sur les fruits. Réserver.
3. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs (farine, sucre et poudre à pâte). Dans un autre bol, battre légèrement l'oeuf et y incorporer le beurre fondu, la vanille et le lait.
4. Incorporer les ingrédients liquides au mélange sec et mélanger afin de défaire tout les grumeaux.

Ne pas trop mélanger.

5. Déposer le mélange à gâteau sur les fruits et bien étendre.
6. Enfourner sur la grille du centre pendant 40 à 50 minutes.
7. Servir chaud avec de la crème glacé ou du sirop d'érable pour les plus cochons les deux!