

Donne 12 portions**Pain d'épice renversé
aux poires**Barbara Selley, Dt. P.
TORONTO, ONTARIO

Ce dessert est délicieux en soi, mais pour vous gâter encore un peu plus, servez-le accompagné de Garniture à la crème fouettée et au yogourt (voir la recette à la page suivante). N'en abusez pas cependant, car vous ajouteriez trop de matières grasses et de calories à votre dessert.

**Données
nutritionnelles**

La mélasse qui entre dans la composition de ce gâteau est une bonne source de fer.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180 °C (350 °F)

PLAT D'UNE CAPACITÉ DE 2,5 L (9 PO), ALLANT AU FOUR ET GRAISSÉ

Garniture aux poires

50 ml	beurre fondu	1/4 tasse
125 ml	cassonade bien tassée	1/2 tasse
1	boîte de 796 ml (28 oz) de poires en demies, égouttées	1

Gâteau

50 ml	beurre ramolli	1/4 tasse
125 ml	cassonade bien tassée	1/2 tasse
2	œufs	2
250 ml	compote de pommes	1 tasse
125 ml	mélasse de fantaisie	1/2 tasse
375 ml	farine tout usage	1 1/2 tasse
10 ml	gingembre moulu	2 c. à thé
5 ml	poudre à lever	1 c. à thé
5 ml	bicarbonate de soude	1 c. à thé
5 ml	cannelle moulue	1 c. à thé
2 ml	clou de girofle moulu	1/2 c. à thé
1 ml	sel	1/4 c. à thé

1. Préparation de la garniture aux poires : Mélanger dans un bol le beurre fondu et la cassonade. Étendre au fond du plat graissé. Déposer les poires sur la cassonade, faces coupées orientées vers le haut. Trancher les morceaux trop gros en deux.
2. Préparation du gâteau : En travaillant au malaxeur, réduire le beurre et la cassonade en crème dans un grand bol. Ajouter les œufs et battre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et léger. Incorporer la compote de pommes et la mélasse.