



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

CAKE POIRE-CHOCOLAT

INGREDIENTS:

3 œufs
150 g de sucre semoule
150 g de farine
½ sachet de levure chimique
150 g de beurre
100 g de chocolat au lait
1 boîte 4/4 de poires au sirop
50 g de poudre d'amandes

METHODE :

Le chocolat et les poires sont deux saveurs qui, une fois associées vous envoûtent les papilles gustatives ! Cette association de parfums a toujours fait des merveilles en pâtisserie !

Commencez par blanchir les œufs et le sucre semoule ensemble à l'aide d'un fouet

Ajoutez la farine, la levure chimique, le beurre fondu tout juste tiède, la poudre d'amandes puis mélangez le tout pour obtenir une préparation bien homogène.

Taillez le chocolat en gros copeaux, puis coupez les poires en dés.

Ajoutez ces deux éléments à la préparation, poursuivez en mélangeant délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.

Préchauffez le four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Beurrez et farinez un moule à cake (Voir la rubrique « Conseils » puis « Démouler un gâteau »), versez la préparation dans ce moule et égalisez la surface grossièrement.

Enfournez le cake à mi-hauteur dans le four chaud, et laissez cuire pendant 45mn à 1heure en vérifiant la cuisson régulièrement à l'aide d'une pointe de couteau (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

Lorsque le cake est sorti du four et tiédi, démoulez-le sur un plat de présentation et saupoudrez la surface de sucre glace.

A déguster légèrement tiède, afin de savourer pleinement l'association des saveurs de poire et de chocolat ! Si l'envie vous gagne de l'accompagner d'un petit vin blanc sucré et liquoreux, n'hésitez pas, vos convives resteront médusés !