



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

TEMPS DE PREPARATION: 20 mn

**GÂTEAU MOELLEUX
POIRES-CHOCOLAT AU POIVRE**

Pour 6 Personnes...

INGREDIENTS:

2 poires Williams
6 œufs
180 g de chocolat noir
120 g de sucre
100 g de beurre
40 g de farine
½ cuillère à café de poivre noir en grains

METHODE :

Cette recette de gâteau est une pure merveille mais n'en reste pas moins facile à réaliser. Accompagnez ce dessert d'une crème anglaise si vous le souhaitez et laissez vos convives s'offrir une part de gourmandise !

Commencez par peler les poires et à retirer le cœur et les pépins. Coupez-les en dés et garder ces morceaux de poires de côté.

Clarifiez les œufs afin de séparer les jaunes et les blancs. A l'aide d'un batteur électrique, montez les blancs en neige en ajoutant petit à petit la moitié du sucre lorsqu'ils sont aux trois quarts montés.

Mettez le chocolat à fondre au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoutez le sucre avec les jaunes et blanchissez l'ensemble à l'aide d'un fouet.

Ajoutez le beurre en consistance pommade, le poivre que vous aurez pris soin de moulin, le chocolat fondu, la farine préalablement tamisée et les morceaux de poires.

Pour terminer, incorporez délicatement les blancs meringués à l'aide d'une spatule en bois.

Beurrez et farinez 6 ramequins et répartissez la préparation de ce gâteau aux poires dans ces moules.

Préchauffez votre four à 190 °C (Th.6) et laissez cuire pendant 8 à 10 mn.

Laissez tiédir avant de démouler vos gâteaux aux poires et au chocolat et servez aussitôt.

La poire et le chocolat font des merveilles ensemble. Leur confrontation est toujours synonyme de feu d'artifice surtout qu'en y ajoute un soupçon de poivre comme détonateur. Une explosion de saveurs pour ce gâteau aux poires...et au chocolat. Bon appétit !