

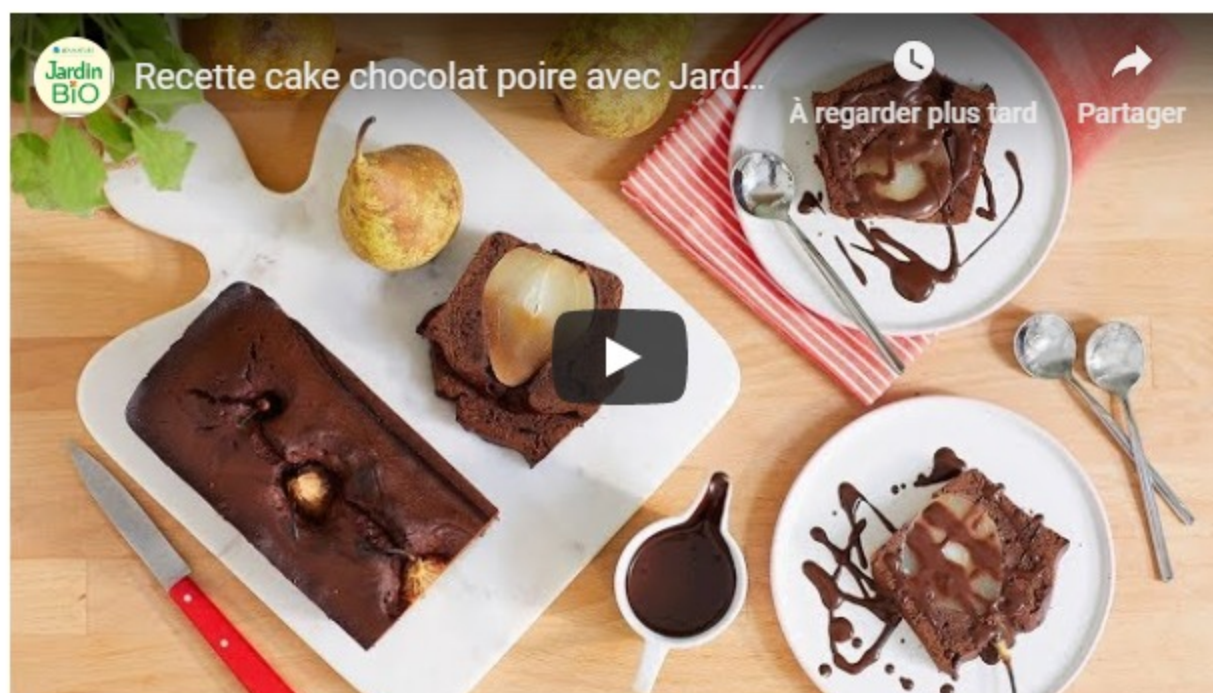
Recette bio de gâteau poire-chocolat

"Recette de gâteau poire-chocolat : le dessert des gourmands"

En tarte, au sirop, en glace ou sorbet... Le mariage poire-chocolat n'en finit pas de séduire ! Cette nouvelle recette ne déroge pas à la règle !

↓ Voir les ingrédients

 Temps de préparation	65 mn
 Nombre de personnes	6 pers.
 Difficulté	Facile



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 4 poires
- 125 g de chocolat noir dessert intense 70% de cacao
- 125 g de beurre + un peu pour le moule
- 3 œufs bio ou de plein air
- 1 yaourt
- 200 g de farine de blé T80
- 2 cuil. à café de poudre à lever
- 125 g de sucre de canne blond
- 1 pincée de sel marin

Etapes de préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Coupez la base des poires et pelez-les en conservant leur queue. Au bain-marie, faites fondre le chocolat et le beurre.
- 3 Dans un saladier, fouettez les œufs avec le yaourt et le sucre. Ajoutez la farine et la poudre à lever. Mélangez. Versez le chocolat et le beurre fondu, et mélangez à nouveau.
- 4 Beurrez le moule à cake. Déposez les poires dans le moule et versez la pâte autour des poires. Enfourez pour 45 minutes environ. Vérifiez la cuisson en piquant la pâte avec la pointe d'un couteau: elle doit ressortir sèche.
- 5 Laissez refroidir avant de démouler.
- 6 Astuce gourmande : Pour encore plus de gourmandise, vous pouvez napper le cake de sauce au chocolat. Pour cela, faites fondre au bain-marie du chocolat noir avec un peu de lait ou de la crème liquide.