

Gâteau poire chocolat : la meilleure recette

✂ Préparation 25 mn 🕒 Cuisson 40 mn ⌚ Temps Total 1 h 05 mn



Ingrédients / pour 8 personnes

- 200 g de chocolat à cuire
- 150 g de beurre
- 120 g de sucre
- 3 œufs
- 130 g de farine
- 1 sachet de levure
- 4 belles poires.

PRÉPARATION / Gâteau poire chocolat : la meilleure recette

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes (2 minutes).
- 3 Ajouter le sucre et mélanger.
- 4 Séparer les jaunes des blancs et ajouter les jaunes à la préparation. Puis, mettre la farine et la levure.
- 5 Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer à la préparation.

Pour finir

Enfin, éplucher les poires, les couper en dés et les ajouter à la préparation. Faire cuire 40 minutes au four à 180°C. Démouler le gâteau à la sortie du four.



Gâteau poire-chocolat : la meilleure recette

Préparation 25 mn
Cuisson 40 mn
Temps total 1h 05 mn

Par l'équipe de **Miam, miam, mini nord**



Ingrédients pour 8 personnes

- 200 g de chocolat noir à cuire
 - 150 g de beurre
 - 120 g de sucre
 - 3 œufs
 - 130 g de farine
 - 1 sachet de levure
 - 4 belles poires
- un peu de sucre glace



1. Préchauffer le four à 180°.

2. Faire fondre le chocolat avec le
beurre au micro - ondes (2 minutes).



3. Ajouter le sucre et mélanger..



4. Séparer les jaunes des blancs et ajouter les jaunes à la préparation. Puis mettre la farine et la levure.



5. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer à la préparation.



6. Enfin, éplucher les poires, les couper en dés et les ajouter à la préparation.



7 Chemiser un moule : l'enduire d'un peu de beurre puis de farine.



8. Verser la préparation dans le moule.
Goûter la préparation pour en vérifier
les saveurs.



9. Faire cuire 40 minutes au four à 180° puis démouler le gâteau à la sortie du four.



10. Une fois le gâteau refroidi,
saupoudrer de sucre glace.

A DEGUSTER AVEC PLAISIR
ET MODERATION !

CRÉDIT PHOTOGRAPHIES : ALIZÉ ET BASTIEN

RÉDACTION : ALESSIO ET HUGO

ALICE ET IMÈNE

MAËLYA ET SOFIA