Gâteau aux poires et au chocolat

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Voici un gâteau de ménage très facile à confectionner qui s'inspire des saveurs de la poire Belle Hélène.

Quantité: 6 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 20 min - Cuisson: 50 min - Durée: 1 h 10

Ingrédients

- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de pépites de chocolat noir à 70%
- 1 boîte au format 4/4 de poires au sirop
- 50 g d’amandes en poudre
- 1/2 paquet de levure chimique
- quelques gouttes d’extrait de vanille liquide

Préparation

1. Faire fondre le beurre au four à micro-ondes, ou dans une petite casserole.
2. Couper les poires en petits dés.
3. Beurrer un moule à manqué.
4. Verser le beurre et le sucre et la vanille dans un saladier.
5. Mélanger au fouet.
6. Ajouter les œufs entiers.
7. Fouetter jusqu’à ce que le mélange blanchisse et s’épaississe légèrement.
8. Ajouter la farine, la levure et la poudre d’amande. Continuer à battre.
9. Quand la préparation est homogène, rajouter le chocolat et les poires en mélangeant à la cuillère sans trop insister.
10. Verser la préparation dans le moule.
11. Faire cuire 50 minutes à four moyen (180°).