

Gâteau poire chocolat

1 moule de 22 cm de diamètre

Ingrédients :

10 morceaux de sucre

1 cuillère à soupe d'eau

4 poires

30 gr de beurre +un peu pour graisser le moule

1 cuillère à soupe de cassonade, 100 gr de sucre en poudre

3 œufs, 200 gr de chocolat noir

10 cl de crème liquide entière

160 gr de farine tamisée 1 jus de citron

½ sachet de levure chimique

Préchauffez le four à 210 °c th7

Dans une casserole, faites chauffer les morceaux de sucre, avec une cuillère à soupe d'eau, cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel doré
versez le caramel dans le moule (beurré au préalable) en tournant de façon pour que toute la surface soit bien recouverte

Pelez et épépinez les poires, coupez-en deux en lamelles épaisses
Coupez les deux autres en dés, arrosez les de jus de citron et réservez

Dans une poêle, mettre le beurre et faites dorer les lamelles de poires
Saupoudrez de cassonade, cuire encore 1 mn

Disposez ensuite les lamelles de poires en rosace dans le moule caramélisé
puis dans cette même poêle placez les dés de poires pour les enrober sans les cuire
réservez

Dans une casserole faites fondre le chocolat coupé en morceaux et la crème
Laissez refroidir quelques minutes

Dans un saladier battre les œufs, le sucre, le mélange doit blanchir
ajoutez le mélange crème, chocolat, mélangez de nouveau
ensuite incorporez la farine tamisée et la levure petit à petit
mélangez bien et terminez par les dés de poires

versez la préparation dans le moule

enfournez pour 35 mn