

Gâteau Pommes-Poires-Amandes et Pépites de chocolat

Ingrédients :

2 belles poires juteuses
2 pommes mûres
100g de pépites de chocolat noir
150g de sucre semoule
3 œufs
150g de poudre d'amande
quelques gouttes d'extrait d'amande amère
75g de beurre pommade

Préparation :

Préchauffer le four à 180°

Laver et éplucher les poires et pommes en petits dés. Réserver.

Blanchir le sucre avec les œufs (le mélange fouetté doit doubler de volume)

Ajouter la poudre d'amande et l'extrait d'amande amère. Fouetter.

Incorporer le beurre pommade et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajouter les pépites de chocolat. Mélanger.

Verser dans un moule en silicone de la forme de votre choix (maximum 20 cm de diamètre).

Ajouter les dés de poires et pommes et les enfoncer dans la pâte.

Enfourner 30-50 minutes à 180°(selon votre moule : la lame du couteau doit sortir sèche).

Laisser refroidir dans le four puis conserver au réfrigérateur une dizaine d'heures.

Démouler et déguster