

CAKE CHOCOLAT POIRE



INGRÉDIENTS

Pour le cake chocolat-poire :

200 g de chocolat noir

250 g de farine

3 oeufs

200 g de beurre doux

2 petites poires

150 g de sucre en poudre

8 g de levure chimique

1 pincée de sel fin

Pour le reste de la recette :

15 g de beurre doux

20 g de farine

PRÉPARATION

1. Sortir le beurre du réfrigérateur pour qu'il devienne pommade. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Éplucher et évider les poires.
3. A l'aide d'une spatule, travailler le beurre pommade avec le sucre en poudre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter alors les oeufs puis fouetter. Incorporer la farine et la levure, puis assaisonner d'une pincée de sel.
4. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.
5. Beurrer et fariner le moule à cake. Remplir les moules à moitié, plonger les poires debout dans la pâte au chocolat et remplir avec le reste de la pâte au $\frac{3}{4}$.
6. Enfourner pendant 50 min à 180°C. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, la lame doit ressortir propre.
7. Laisser refroidir avant de démouler et tailler en belles tranches.



ASTUCE DU CHEF

L'association du chocolat et des poires est sublimé dans cette recette par la présence d'une petite pincée de sel !

