LE GÂTEAU POIRE CHOCOLAT

INFORMATIONS :

- 30min de préparation
- Niveau amateur
- 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 oeuf
- 150g de sucre
- vanille liquide
- 100g de beurre
- 160g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 125ml de crème entière
- 100g de chococlat noir
- 1 boîte de poires au sirop
- quelques amandes effilées

RÉALISATION DU GÂTEAU :

Dans un cul de poule fouetter ensemble 1 oeuf avec 150g de sucre et de la vanille liquide.

Ajouter ensuite 100g de beurre mou et fouetter de nouveau.

Verser 160g de farine avec ½ sachet de levure chimique et 125ml de crème liquide entière, puis mélanger.

Terminer en ajoutant 100g de chocolat noir fondu et mélanger.

Verser la pâte dans un moule à manqué préalablement graissé et disposer des demi poires au sirop en formant un cercle, puis enfourner 30 minutes à 180°C.

Sortir le gâteau du four et ajouter des demi poires au sirop ainsi que des amandes effilées, puis enfourner de nouveau 30 minutes à 180°C.