



Gâteau aux poires et au chocolat

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

Gâteau aux poires et au chocolat

Quantité : pour 6 personnes - Durée totale : 1 heure 10 minutes

Ingrédients

- 150 g de farine
 - 150 g de beurre
 - 150 g de sucre
 - 3 œufs
 - 100 g de chocolat noir
 - 1 boîte au format 4/4 de poires au sirop
 - 50 g d'amandes en poudre
 - 1/2 paquet de levure chimique
-

Préparation

1. Faire fondre le beurre au four à micro-ondes, ou dans une petite casserole.
2. Couper le chocolat en pépites et les poires en petits dés.
3. Beurrer un moule à manqué.
4. Mélanger les œufs, la farine, le sucre, la levure et le beurre fondu.
5. Quand la préparation est homogène, rajouter la poudre d'amandes, le chocolat et les poires.
6. Verser dans le moule.
7. Faire cuire 50 minutes à four moyen (180°).

Publié par Lucullent le 4 décembre 2009. Dernière modification le 19 septembre 2012.