

# Gâteau choco-Poires

6 personnes



150 gr de chocolat noir  
4 poires  
150 gr de farine + 10 gr  
½ sachet de levure chimique  
80 gr de sucre  
25 cl de crème liquide  
90 gr de beurre  
10 gr + 2 pincées de sel

Cassez le chocolat en morceaux, faites les fondre à feu doux avec le beurre en parcelles.

Fouettez les œufs 2 mn avec le sucre.

Ajoutez la crème, puis le mélange chocolat beurre

Incorporez la farine, la levure et le sel à la préparation au chocolat

Préchauffez le four à 180°C

Pelez et épépinez les poires. Coupez-les en morceau et ajoutez-les à la pâte

Versez pâte dans un moule à manquer beurré et fariné.

Enfournez et faites cuire pendant 35 mn environ en testant la cuisson à la pointe d'un couteau, qui doit ressortir propre, mais humide

Se déguste aussi bien tiède que froid