

GATEAU AUX POIRES ET SA MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients du gâteau 6 personnes

1 càs de rhum, 100gr de sucre

100 gr de farine, 3 œufs

100 gr de beurre fondu, 1 orange

20cl de crème liquide, 1 sachet de levure.

1 cc de vanille liquide & 1 sachet de sucre vanillé



Déroulement

Préchauffer le four à 180

1. Battre les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce

Que mélange mousse, incorporer le beurre fondu

Tout en fouettant. Ajouter la farine tamisée, la levure, la

Vanille liquide puis la crème et quelques zests d'orange.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

2. Beurrer le moule, le saupoudrer de sucre. Verser la pâte dedans

Disposer les poires coupées en tranche formant une rosace sur

Dessus, saupoudrer avec un sachet de sucre vanillé

3. servir accompagné une mousse au chocolat.

Ingrédients de la mousse au chocolat 6 personnes

8 œufs 200g de chocolat, 100 g de beurre, 8 œufs, 40 g de sucre en poudre.

Déroulement

1. Fondre Chocolat + beurre au bain marie, mélanger jaune d'œufs +

2. Sucre. Battre les blancs d'œufs y ajouter le sucre. Ajouter le chocolat tiède au mélange œufs /sucre, incorporer les blancs en 3 fois. Filmer la mousse et la faire prendre au réfrigérateur.

Vaison accueil Atelier du 19 novembre 2025.

Recette proposée par Marie-France. cuisinée par Marie-France & Nicole