

GÂTEAU AUX POIRES ET CHOCOLAT

Ingrédients :

- 130 g farine
- 120 g Sucre
- 150 g Beurre
- 4 Belles poires au sirop
- 200 g chocolat à cuire
- 3 œufs
- 1 Sachet de levure

Préparation :

1. Préchauffer d'abord votre four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes (2 minutes).
3. Ajouter le sucre et mélanger.
4. Séparer les jaunes des blancs et ajouter les jaunes à la préparation. Puis, mettre la farine et la levure.
5. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer à la préparation.
6. Puis, égoutter les poires au sirop, les couper en dés et les ajouter à la préparation.
7. Faire cuire 40 minutes au four à 180°C. Démouler le gâteau à la sortie du four.