

Gâteau poires chocolat de Cyril Lignac

Pour 8 personnes (Moule 22 cm.)

- 125 gr de sucre
- 10 cl d'eau
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 200 g de chocolat noir
- 4 poires
- 3 oeufs
- 30 g de beurre + 1 noix pour le moule
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 100 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème fraîche
- 160 g de farine tamisée
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 citron



Fait bouillir la marmite
Cuisine de Gut



Étapes

- Réaliser le caramel en suivant les indications de ce lien : <https://www.cuisineaz.com/recettes/comment-faire-un-caramel-a-l-eau-65767.aspx>.
- Il faut mettre le citron dès que le caramel a une couleur dorée (pas marron).
- Verser le caramel dans un moule de 22 cm lorsqu'il est fait
- Epluchez les poires en couper 2 en grosses lamelles et le reste en dés. Arroser le tout de citron.
- Mettre une noix de beurre dans une poêle et faire dorer les poires taillées en lamelles.
- Saupoudrez de cassonade et faites cuire encore une minute Les disposer ensuite dans le plat en rosace.
- Faire la même chose avec les dés de poire
- Battre les oeufs et le sucre en poudre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre à feu doux dans une casserole avec la crème.
- Verser le mélange oeufs/sucre sur le chocolat
- Ajouter petit à petit la farine tamisée et mélanger soigneusement le tout.
- Ajouter à cette préparation les dés de poire. Bien mélanger.
- Verser la préparation obtenue sur les lamelles de poires.
- Tapoter le plat sur le plat de travail pour étaler la préparation dans le plat.
- Enfourner, dans le four préchauffé à 210°C et cuire environ 35 minutes. Laisser refroidir avant de démouler

