

# Gâteau aux poires et chocolat

Sandrine Navarrete Masson



**Préparation 20min et cuisson 40 min**

**Ingrédients pour 10 personnes :**

- 90g de chocolat noir
- 125g de beurre
- 80g de sucre
- 2 œufs séparés (jaunes-blancs)
- 120g de farine de manioc
- 80 g de farine de châtaigne
- 1 sachet de poudre à lever ou la valeur d'une CC rase (7g)
- 1 pincée de sel
- 75 ml de lait d'amande
- 400g de poires mûres

**Recette :**

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Beurrer et fariner le moule à savarin D 20cm (un moule à cake va très bien aussi)
3. Secouer pour éliminer l'excédent de farine
4. Laisser fondre le chocolat au bain-marie avec 1 ou 2 CS d'eau. Laisser tiédir.
5. Dans une jatte battre le beurre ramolli et le sucre (batteur électrique)
6. Ajouter les jaunes d'œufs en les battant l'un après l'autre
7. Verser le chocolat fondu et mélanger pour obtenir une consistance homogène
8. Mélanger les farines, le sel et la poudre à lever dans une jatte
9. Incorporer au mélange de beurre et de chocolat en alternant avec le lait
10. Dans un récipient monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte
11. Verser la moitié de la préparation dans le moule
12. Éplucher et couper les poires en fines lamelles et les disposer sur la préparation dans le moule. Verser le reste de la préparation dessus
13. Cuir au four 40min
14. laisser reposer 5min, démouler sur un grille et laisser refroidir .  
Il gagne à être préparé la veille