



Le fondant au chocolat et à la poire

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 40 min.

Ingrédients

Oeufs : 4
Beurre : 100 g
Chocolat noir à pâtisser : 200 g
Sucre en poudre : 75 g
Farine : 50 g
Maïzena® : 25 g
Levure chimique : 1/2 sachet (= 5 g)
Poires : 2

Beurre et cacao amer pour le moule

Matériel

un batteur sur socle
un moule à manqué de 24 cm
une grande jatte
une petite jatte
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Séparer les jaunes des blancs d'oeufs, les jaunes dans le bol du batteur, les blancs dans la grande jatte.
2. Dans la petite jatte, faire fondre le beurre et le chocolat coupés en morceaux, soit au bain-marie soit au four à micro-ondes mais à puissance moyenne.
3. Au robot, fouetter les jaunes avec le sucre en poudre, puis ajouter le mélange beurre-chocolat fondu.
4. Incorporer la farine, la Maïzena® et la levure. Mélanger longuement et soigneusement.
5. Monter enfin les blancs en neige ferme et verser dessus la pâte précédente en la soulevant au fouet pour bien mélanger le tout sans casser la neige.
6. Peler et couper les poires en deux. Evider leurs coeurs. Poser les demi-poires sur une planche et les trancher finement sans enfoncer la lame complètement.
- cela permettra à vos demi-poires de garder leur forme quand vous les déplacez jusqu'au moule -
7. Beurrer et cacaoter le fond et les parois du moule à manqué.
- j'aime bien aussi rajouter un peu de sucre en poudre à ce mélange -
8. Préchauffer le four à 175°C et verser la pâte dans le moule, puis déposer les 4 demi-poires sur le gâteau, en les enfonçant légèrement.
9. Enfourner pour 40 minutes de cuisson. Laisser refroidir au moins une heure avant de le déguster, mais il sera encore tiède, ce qui sera loin d'être désagréable si vous voulez goûter...

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com