

Gâteau Poire Chocolat Framboise

Pour 8 personnes :

- **3 ou 4 poires bien mûres**
- **200 g de chocolat**
- **150 g de beurre**
- **130 g de farine**
- **125 g de framboises (ou 1 barquette)**
- **100 g de sucre**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un bol, casser le chocolat puis ajouter le beurre coupé en morceaux. Faire fondre au micro-ondes et réserver.
3. Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
4. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs puis mélanger énergiquement jusqu'à ce la préparation blanchisse.
5. Ajouter le mélange chocolat/beurre fondu et fouetter jusqu'à ce la préparation soit bien lisse.
6. Verser petit à petit la farine et la levure en mélangeant constamment.
7. Monter les blancs d'œufs en neige puis les incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule.
8. Dans un moule généreusement beurré, déverser la moitié de la préparation.
9. Laver et peler les poires puis les couper en dés.
10. Déposer les morceaux de poire puis faire de même avec les framboises.
11. Recouvrir le tout avec le reste de pâte.
12. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Ce gâteau se dégustera tiède avec une boule de glace ou bien froid, après avoir passé une nuit au frigo !
☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

