

# GÂTEAU POIRE CHOCOLAT



## RÉALISATION DU GÂTEAU POIRE CHOCOLAT

Une recette de gâteau au chocolat à la saveur adoucie par de délicieuses poires juteuses. Un délicieux gâteau poire chocolat à faire et à déguster avec les enfants. Cette recette est proche d'un quatre quart mais uniquement dans les proportions et avec la douceur des poires en prime.

## LES INGRÉDIENTS DU GATEAU POIRE CHOCOLAT

125 g de chocolat noir  
2 cuillères à soupe d'eau  
125 g de sucre  
125 g de beurre  
50 g de farine  
3 œufs  
4 belles boires  
1 pincée de sel  
1 moule à cake  
1 batteur électrique

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE DU GATEAU POIRE CHOCOLAT :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat additionné de 2 cuillères à soupe d'eau.
3. Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes.
4. Réserver les blancs.
5. Mélanger au batteur électrique le chocolat fondu, le sucre, le beurre, la farine et les jaunes.
6. Ajouter les poires coupées en petits morceaux.
7. Monter les blancs en neige fermes en ajoutant un pincée de sel.
8. Ajouter les blancs en neige en tournant délicatement.
9. Verser la pâte dans un moule à cake.
10. Faire cuire le gâteau au chocolat 20 à 30 minutes à feu doux.
11. Mettre à cuir dans un four chauffé à 180 °C. Laisser cuire 40 à 45 mn environ.
12. Vérifier la cuisson du gâteau à l'aide de la pointe d'un couteau plantée au coeur du gâteau, le gâteau moelleux au chocolat est cuit lorsque la lame ressort propre.
13. Démouler et laisser refroidir sur la grille du four.

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

**6,49 €**

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

**1,99 €**

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

**1,59 €**

Tablier en coton avec poche

à partir de

**2,69 €**

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**4,74 €**

Dessous de verre rond en bois

à partir de

**0,69 €**

Sac à tarte en coton

à partir de

**3,19 €**[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-gros-gateau/gateau-chocolat-amande.asp)