

GÂTEAU POIRE CHOCOLAT



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

5,99 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

Réf : 08280

1,59 €



Tablier en coton avec poche

Disponible à partir de

Octobre 2021



Carnet de recettes à colorier

à partir de

0,99 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

Disponible à partir de

Juillet 2021



Dessous de verre rond en bois

Disponible à partir de

Août 2021



Sac à tarte en coton

à partir de

2,99 €

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://www.10doigts.fr)