

# Gâteau chocolat, poire et amandes

Temps Total : 1 h

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

## Ingrédients :

- |                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| -200 gr de chocolat noir à cuire | -1 petite boîte de poires      |
| -125 gr d'amandes en poudre      | -1 sachet de levure            |
| -5 œufs                          | -1 cuillerée à soupe de farine |
| -100 gr de beurre                | -70 gr de sucre                |

## Préparation :

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie .
  2. Ajouter le beurre. Enlever du feu quand tout est bien fondu.
  3. Incorporer au chocolat les œufs battus un à un.
  4. Ajouter le sucre, ensuite la farine, puis les amandes en poudre, et enfin la levure (mélanger bien avant d'ajouter chaque ingrédient).
  5. Egoutter les poires et les couper en petits morceaux.
  6. Incorporer à la préparation.
  7. Verser dans le moule préalablement beurré et fariné légèrement.
  8. Mettre au four chaud (200-210°), pendant 30 à 40 min, suivant les fours.
- Surveiller la cuisson. Piquer un couteau au milieu. C'est cuit, s'il reste des traces sur le couteau. Attention à ne pas faire trop cuire, ça risque d'être trop sec.



**BON APPETIT !**