

Moelleux Poires et Chocolat

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de chocolat noir
- 120 g de sucre
- 120 g de farine
- 2 œufs
- 120 g de beurre
- 3 poires

Préparation de la recette :

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre avec le chocolat cassé en petits morceaux. Laisser tiédir 5 minutes.

Ajouter le sucre et les œufs et bien mélanger.

Ajouter en même temps les poires épluchées et coupées en cubes et la farine (cela permet aux fruits

de ne pas tomber au fond du plat pendant la cuisson).

Verser cette préparation dans un moule beurré ou couvert de papier sulfurisé (c'est moins gras).

Mettre au four (thermostat 6/180°C) pendant 20-25 minutes. Le secret de ce gâteau réside dans le temps de cuisson.

Il doit rester bien moelleux.

Remarque :

On peut également utiliser d'autres fruits que des poires (noisettes, noix de pécan...).