

CAKE (FONDANT) AU CHOCOLAT NOIR, POIRES & NOISETTES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 4 œufs
- Chocolat noir 200g
- Beurre 1/2 sel ou doux 120g
- Sucre blanc/roux ou cassonade 80g
- Farine blanche ou maïzena 40g
- Levure chimique ou bicarbonate de sodium
- Poudre de noisettes 80g
- 2 belles poires = 270 à 300g

Astuces :

- Pour la décoration, réaliser une sauce. Dans un bol : verser 50mL de crème fraîche entière chaude sur 50g de chocolat noir et fouetter jusqu'à obtenir une texture lisse. Verser sur le cake, déposer quelques noisettes concassées et des feuilles de menthe.
- Remplacer les poires par d'autres fruits en fonction des saisons : pommes, bananes, fruits rouges.
- Remplacer les noisettes par d'autres fruits oléagineux : noix, noisettes, amandes, pistaches...

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 50 minutes
Pour 8 à 10 parts (= cake de 22 cm)

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Laver les poires, enlever le trognon et les pépins et les couper en **petits cubes**.
3. À l'aide d'un petit **mixeur** : mixer finement les noisettes entières.
4. Au bain-marie ou au micro-ondes : faire **fondre** le chocolat noir et le beurre.
5. Dans un **saladier** : **fouetter** d'abord les œufs et le sucre.
6. **Ajouter** le chocolat et le beurre fondus et fouetter.
7. Ajouter la farine ou la maïzena, la levure chimique ou le bicarbonate et la poudre de noisettes et fouetter.
8. Ajouter les petits cubes de poires et mélanger à l'aide d'une **spatule**.
9. **Verser** la préparation dans un moule à cake (22 cm) et enfourner pendant **50 minutes** environ.
10. À la sortie du four, laisser **refroidir** et servir.

En coopération avec :



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr