

CAKE POIRE, CHOCOLAT & PÉCAN



Ingrédients :

- 2 œufs
- Fromage blanc ou yaourt nature non sucré 100g
- Sucre de coco, muscovado, rapadura, roux ou blanc 50g
- Pépites de chocolat noir 50g
- Farine blanche ou 1/2 complète 150g
- Levure chimique ou bicarbonate de sodium
- Noix de Pécan 50g
- Huile végétale (tournesol ou coco) 80 mL
- 2 petites poires = 200 à 250g

Astuces :

- Remplacez les noix de pécan par d'autres fruits oléagineux (noix, noisettes, amandes...).
- Variez les fruits en fonction des saisons : pommes, bananes, fruits rouges, rhubarbe...
- Chocolat noir, au lait ou blanc pour les gourmands.
- + de **recettes de desserts** sur mon blog !

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 40 minutes environ
Pour 1 cake (8 à 10 parts environ)

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. **Mixer finement** les noix de Pécan.
3. **Éplucher** les poires, retirer les parties non comestibles et les découper en petits cubes.
4. Dans un **saladier** : **fouetter** les œufs et le sucre.
5. Ajouter le fromage blanc et l'huile et fouetter.
6. Ajouter la farine et la levure chimique et fouetter.
7. Ajouter la poudre de noix de Pécan et mélanger à l'aide d'une **spatule en silicone**.
8. Ajouter les poires et les pépites de chocolat et mélanger.
9. **Verser** la préparation dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé et enfourner **≈ 40 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
10. A la sortie du four, **démouler** le cake et le **laisser refroidir** sur une grille à pâtisserie.

Recette en vidéo

