

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

*Pour 8 personnes*

*Préparation : 15 mn*

*Cuisson : 50 mn*

## **Ingrédients :**

- 3 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120 g de beurre
- 120 g de chocolat noir
- 5 cl de lait de coco
- 1 poire
- 1/2 mangue
- 5 grains de raisins
- 5 cerises

## **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°.

Faites fondre le chocolat noir avec le beurre au bain-marie.

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec le sucre, incorporez le chocolat-beurre fondus, la farine, la levure puis la crème coco.

Incorporez à la base la poire et la mangue épluchées et coupées en morceaux, les cerises et les raisins sans la peau.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.

Mettez au four pendant 50 mn.

Démoulez tiède et dégustez froid.