

## MES TABLES DE FETES



Gâteau poires, chocolat, amandes

### Ingrédients

- 200 g de farine
- 125 g de sucre
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 80 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g d'amandes effilées
- 200 g de chocolat noir coupé grossièrement
- 2 ou 3 petites poires

**Préchauffer le four T 7**

**Beurrer un moule à manqué**

**Peler et couper les poires en tranches**

**Couper le chocolat en gros dés**

**Faire fondre le beurre**

**Battre les oeufs en omelette, ajouter le sucre, le beurre et la crème. Dans une jatte mélanger la farine, la levure et les amandes. Ajouter le mélange avec les oeufs et battre au robot pour bien mélanger le tout. Ajouter le chocolat et à l'aide d'une spatule puis bien lisser le mélange.**

**Disposer quelques tranches de poires sur le fond du moule beurré, verser la pâte délicatement par dessus et ajouter les tranches de poires restantes en les enfonçant avec les doigts. Enfourner et laisser cuire environ 40 45 minutes. Le gâteau est cuit si on enfonce une pointe de couteau et qu'elle ressort sèche.**

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY