

MOELLEUX FONDANT CHOCOLAT-POIRE

Pour 6 à 8 gourmands de moelleux fondant

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 à 35 min



1 boîte 4/4 de poires au sirop (mais avec des poire fraîches c'est encore mieux, compter alors 3 poires)

90 g de beurre mou

125 g de sucre blond de canne en poudre

2 gros œufs

70 g de poudre d'amandes

55 g de farine T65

2 cuillères à soupe de cacao non sucré en poudre

1 pincée de sel

1/2 sachet de poudre à lever sans phosphate

fève Tonka râpée

Egoutter les fruits au sirop et réserver 60 ml de jus soit 4 cuillères à soupe.

Beurrer et fariner un moule à manqué ou un moule rectangulaire de 20 x 30 cm (optionnel si le moule est en silicone).

Couper les moitiés de poires en dés (après les avoir épluchées pour des fruits frais). Réserver.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un grand bol, travailler le beurre ramolli avec le sucre blond jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Y ajouter les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque.

Dans un petit bol, mélanger la farine, la poudre d'amandes, le cacao non sucré, le sel et la poudre à lever. Ajouter ce mélange de poudres au contenu du grand bol, en plusieurs fois et en alternant avec le jus de poires au sirop réservé. Battre la pâte pour obtenir un appareil homogène.

Incorporer les dés de fruits et mélanger délicatement.

Verser la pâte dans le moule, répartir le reste des fruits sur le dessus du gâteau.

Enfourner pour 30 min.

A la sortie du four, laisser refroidir 10-15 min dans le moule pour démouler sur une assiette et renverser à nouveau le gâteau sur le plat de service (pour garder le dessus "dessus").

Saupoudrer le gâteau complètement refroidi de sucre glace et servir.