

La recette pour un gros Bisouours:

- 1 tablette de chocolat au lait
- 1 tablette de chocolat noir
- beurre
- lait
- 3 jaunes d'œufs et 3 blancs
- sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- maizena
- farine
- 2 yaourts
- 1 fève tonka

Faire fondre une tablette de chocolat au lait et une de chocolat noir avec du beurre et un petit peu de lait au micro onde.

Mélanger.

Ajouter 3 jaunes d'œuf, un peu de sucre et sucre vanillé, un peu de maizena et de farine, (pour les quantités c'est à l'œil lol) puis 2 yaourts nature.

Monter les blancs en neige et les incorporer petit à petit au mélange précédent Râper la fève tonka.

Mettre une partie de l'appareil dans le moule et ajouter des poires en petits morceaux puis recouvrir

avec le reste du mélange.

Mettre au four à 180 °C pendant 40min.

Lorsque le gâteau est refroidi, le démouler et faire une petite décoration avec la poire.

Bon appétit...