



GÂTEAU AUX POIRES, CHATAINES ET GLAÇAGE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

- 95 g de sucre
- 50 g de farine de chataignes
- 100 g de farine de blé
- 2 càc de levure chimique
- 1 boîte de poires au sirop
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe d'huile

Pour le glaçage :

- 150 g de chocolat à cuire
- 150 ml de crème entière
- 2 cuillères à soupe de sirop d'agave

TPS PRÉPARATION: 15 MIN

TPS CUISSON : 30 MIN

INDICATIONS

- 1. Préchauffer le four à 180°C .***
- 2. Dans un saladier, fouetter les 2 œufs avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.***
- 3. Incorporez les farines, la levure, puis y verser le lait et l'huile.***
- 4. Dans un moule beurré et fariné, verser la moitié de la pâte. Déposer par dessus Les poires coupées en lamelles puis recouvrir du reste de la pâte.***
- 5. Enfourner entre 20 et 30 min.***
- 6. Pendant ce temps réaliser le glaçage : faire fondre le chocolat au bain-marie, y ajouter la crème et le sirop d'agave.***
- 7. Une fois le gâteau cuit, le déposer sur une grande assiette et y verser le glaçage. Mettre au frais jusqu'à la dégustation.***