

Le gâteau Marie-Louise poires chocolat-carambar

Pour un moule à manqué de 20 cm

Allumez le four à 180°

150 gr de farine

1 sachet de levure chimique

130 gr de sucre

100 gr de lait (j'ai mis du [lait Gloria](#), je trouve qu'il rend les pâtisseries plus onctueuses)

2 œufs

60 gr d'huile de tournesol

2 ou 3 poires coupées en morceaux

Quelques morceaux de chocolat-carambar

Arôme de votre choix : vanille, calvados, fève Tonka pour moi

Dans un cul de poule, mettre les éléments secs, ajoutez les œufs entiers, le lait puis l'huile et l'arôme
Fouettez vivement pour bien homogénéiser la pâte

Beurrez, fariné le moule, mettez la pâte et ajoutez les fruits dessus

Mettez au four pendant 35 -40 mn

Les poires ont rendu du jus ce qui a donné moins de tenue au final.

Je ne suis pas fan de l'emploi du chocolat-carambar (texture trop collante, pas assez fondante)

Si je le refais, je passerai mes poires à la poêle pour les faire "sécher" un peu et ajouterai du chocolat noir à pâtisser dans la pâte

N'étant pas trop sucré il a été apprécié par des gourmands pas trop portés sur le sucre.

Vous pouvez le faire dans un moule plus grand (22cm) mais il va très bien pour le 20 cm où il a une belle épaisseur permettant d'apprécier son moelleux