

Cake aux poires, chocolat et noix

Pour un grand cake + 4 muffins

200g de farine

1 sachet de levure

3 œufs

100g de sucre

100ml de lait

100ml d'huile de tournesol

3 petites poires

80g de cerneaux de noix

100g de pépites de chocolat noir

Préchauffez le four à 200°C.

Fouettez les œufs avec le sucre pour les faire blanchir, ajoutez la farine, la levure, l'huile et le lait. Mélangez.

Incorporez ensuite les pépites de chocolat et les cerneaux de noix concassés grossièrement.

Pelez les poires, retirez le cœur et coupez-les en petites lamelles. Incorporez-les au mélange précédent et versez-le dans un, ou plusieurs moule(s).

Un p'tit tour au four à 200°C pendant 25 à 30 minutes (vérifiez en plantant la pointe d'un couteau dans la pâte, elle doit ressortir sèche)