**Cœur fondant à la ricotta chocolat et poires**

**Pour 8 personnes**

**Ingrédients**

4 œufs

250 g de ricotta

50 g de sucre

100 g de chocolat noir 70%

2 c à soupe de chocolat en poudre amer (Vanhouten)

2 c à soupe de farine

2 c à soupe de maïzena

½ sachet de levure chimique (alsacienne)

2 à 3 poires

2 c à s de rhum

**Préparation**

**Faire fondre** au bain-marie le chocolat, laisser tiédir. Séparer les blancs des jaunes.

**Battre** les jaunes avec le sucre, le rhum, la ricotta et les deux cuillères à soupe  de chocolat en poudre noir et le chocolat fondu tiède.

**Ajouter** la farine tamisée avec la levure et la maïzena. Laver et éplucher les poires et les couper en tranches pas trop épaisses. Les mélanger à la préparation œufs ricotta chocolat.

**Incorporer**  délicatement les blancs montés en neige ferme, verser la préparation dans un moule préalablement beurré. **Enfourner**, four  préchauffé  à 180°C  (th 6) pendant 35 min. Laisser refroidir avant de démouler et mettre au frais.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**