

GATEAU FONDANT AUX POIRES ET PEPITES DE CHOCOLAT (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du site COOKIDOO

Ingrédients :

- 80 g de beurre doux
- 100 g de farine de blé
- 100 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 50 g d'amandes en poudre
- 1 c à c de levure chimique
- 100 g de lait
- 20 g d'huile
- 70 g de pépites de chocolat noir
- 3 à 4 poires détaillées en lamelles
- 30 g de cassonade

Préparation :

- préchauffer le four à 180°C
- placer le moule sur la plaque perforée (Ø 24 - 26 cm)
- mettre dans le bol, le sucre, 2 œufs
- puis mixer 20 secondes à vitesse 5 jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ajouter la farine, les amandes en poudre, la levure, le lait et l'huile
- puis mixer 10 secondes à vitesse 5
- ajouter les pépites de chocolat
- puis mélanger 10 secondes à vitesse 2
- garnir le moule préparé avec la moitié de la pâte
- disposer ensuite harmonieusement les poires sur la surface
- puis ajouter ensuite le reste de pâte
- enfourner et cuire 20 minutes à 180°C
- nettoyer le bol
- mettre dans le bol, le beurre
- puis faire fondre 4 minutes à 60°C vitesse 2
- ajouter l'œuf restant et la cassonade
- puis mixer 15 secondes à vitesse 5
- sortir le gâteau du four
- puis garnir la surface de cette préparation
- enfourner et cuire à nouveau 20 minutes à 180°C
- à la sortie du four, laisser refroidir dans le moule avant de servir