

FONDANT AUX POIRES ET CHOCOLAT

(thermomix et cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du livre gâteaux gourmands et faciles avec Cake Factory de Juliette Lalbatry

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 100 g de beurre + un peu pour le moule
- 4 œufs
- 140 g de sucre en poudre
- 80 g de farine
- 1 boîte de poires williams au sirop
- 1 c à s de sucre glace

Préparation :

- égoutter les poires au sirop
- casser le chocolat en morceaux dans le bol
- puis ajouter le beurre coupé en dés
- programmer 8 minutes à 50°C vitesse 1
- puis ajouter les œufs, le sucre en poudre et la farine
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- verser la préparation dans le moule du cake factory beurré
- inciser infiniment les poires puis les enfoncer dans la pâte
- placer le moule dans le cake factory
- sélectionner le programme P1 - gâteaux à partager
- puis programmer 40 minutes de cuisson
- laisser refroidir avant de démouler le fondant et le saupoudrer de sucre glace

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>