

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 Lalbaltry

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
- 3 poires
- 30 g de pralin
- 3 c à s de cassonade
- 1 c à s de sucre glace

Préparation :

- mettre dans le bol, le chocolat en morceaux et le beurre coupé en dés
- puis faire fondre 5 minutes à 50°C vitesse cuillère
- ajouter les œufs, le sucre en poudre et la farine
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- pendant ce temps beurrer le moule
- verser la préparation dans le moule
- laver les poires, les couper en deux, les épépiner
- puis les trancher finement
- enfoncer les poires dans la pâte
- saupoudrer de cassonade
- puis saupoudrer de pralin
- 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.