

## Gâteau aux poires et au chocolat



Une recette incontournable pour les amateurs de chocolat et qui incorpore la finesse fruitée de la poire.

### Ingrédients

4 poires fraîches  
200 grammes de chocolat noir (si possible 65% de cacao)  
3 œufs entiers  
100 grammes de sucre  
125 grammes de farine  
100 grammes de beurre

### Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes et les monter en neige ferme.
2. Travailler les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le beurre ramolli, puis la farine tamisée, sans cesser de fouetter.
3. Incorporer délicatement les blancs d'œufs dans la préparation.
4. Hacher le chocolat en pépites et incorporer la moitié dans la préparation. Verser dans le moule préalablement beurré et fariné.
5. Peler les poires et les découper en dés, puis les répartir sur la préparation avec le reste des pépites de chocolat.
6. Faire cuire à four préchauffé à 200°C pendant 40 minutes.

**Bon appétit!**