

## Gâteau poires chocolat

### Ingrédients

2 œufs - une noix de beurre sans sel - 4 cuillères à soupe bombées de sucre semoule - 5 de farine - 4 cuillères à soupe de lait - une de vanille liquide - une boîte de poires William au sirop (8 au moins) - 200g de chocolat noir à croquer - 2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche - un paquet de levure chimique.

Casser les œufs, séparer les jaunes des blancs, jaunes dans une terrine, blancs dans un saladier. Verser le sucre sur les jaunes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange mousseux en ajoutant une cuillère de lait.

Incorporer la farine avec le reste du lait et la vanille. Tourner à la spatule de bois jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Ajouter la levure chimique.

Battre les blancs en neige ferme.

Incorporer doucement.

Verser dans un moule rond(23 à 25 cm de diamètre)beurré et fariné.

**Cuisson à four pas trop chaud (175°)environ 20 mn.**

Démouler, laisser refroidir, ouvrir la boîte de poires.

Arroser le gâteau avec la moitié du sirop.

Faire réduire le reste du jus pour le glaçage des poires.

Disposer les demi-poire en marguerite. Les napper avec le sirop réduit.

Faire fondre les carrés de chocolat dans une casserole avec un petit verre d'eau (style verre à vin blanc). Tourner le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse.

Retirer du feu. Ajouter la noix de beurre sans sel. Laisser refroidir légèrement.

Ajouter la crème fraîche en mélangeant avec soin.

Il ne reste plus qu'à napper les poires de chocolat.

**Servir frais. Bonne dégustation.**



