

Gâteau fondant aux poires et au chocolat

Dessert **Facile****Pour** : 8 personnes**Préparation** : 30 mn**Cuisson** : 50 mn*Poires et chocolat... Voilà une association bienheureuse !*

Ingrédients

- 1 boîte de poires au sirop
- 150 g de farine
- 100 g de sucre
- 3 oeufs
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 20 cl de crème

Préparation

- 1 Dans un saladier, battez le sucre et 3 oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine, le sucre vanillé et la levure. Enfin ajoutez doucement le lait et l'huile.
- 2 Beurrez et farinez un moule à manquer. Disposez les poires égouttées dans le fond du plat. Recouvrez de la préparation précédente.
- 3 Mettez votre fondant dans le four à 180°C (th.6) pendant 50 minutes (+ou- selon le four).
- 4 Au bout de ce temps, démoulez votre gâteau délicatement sur une volette au-dessus d'une plaque de cuisson. Ceci, afin de faciliter le glaçage!
- 5 Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait et faites-y fondre le chocolat. Lorsque le chocolat est bien fondu, hors du feu incorporez doucement le beurre mou.
- 6 Vous pouvez, alors, badigeonner votre gâteau de ce délicieux glaçage. Le fait qu'il soit sur une volette vous permettra de réaliser un beau glaçage.
- 7 Gardez votre gâteau au frais jusqu'au moment de la dégustation !
- 8 Au moment de servir, vous pouvez utiliser un pochoir afin de réaliser un dessin avec du sucre glace ! Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

