Cake aux Poires et Chocolat

Pour 1 cake de 8/10 personnes :

- **3 ou 4 poires bien mûres type Williams (ou au sirop)**
- **120 g de sucre cassonade**
- **120 g de farine**
- **100 g de chocolat en tablette**
- **90 g de beurre**
- **40 g de lait**
- **40 g de poudre d'amandes**
- **5 cl de crème fraîche**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou d'extrait)**
- **3 œufs**
- **1 noix de beurre pour le moule**

1. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
2. Dans un bol, casser le chocolat en morceaux et ajouter la crème fraîche.
3. Mettre à chauffer au micro-ondes puis mélanger avec un fouet jusqu'à obtenir une texture bien lisse et onctueuse. Réserver.
4. Séparer les blancs d'œufs des jaunes puis les monter en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes puis réserver.
5. Dans un autre bol, mettre le beurre et le lait puis faire fondre le tout au micro-ondes.
6. Dans le bol du robot ou dans une saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
7. Ajouter la moitié des mélanges farine/levure et beurre/lait puis battre jusqu'à ce que tout soit parfaitement incorporé.
8. Verser les deux autres moitiés et mélanger de nouveau.
9. Incorporer ensuite la poudre d'amandes et la vanille puis mélanger jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement lisse.
10. A l'aide d'une spatule, ajouter délicatement les blancs en neige.
11. Éplucher, laver les poires puis les couper en petits dés.
12. Beurrer généreusement un moule à cake.
13. Verser la totalité de la pâte puis répartir les morceaux de poires.
14. Napper ensuite avec la ganache au chocolat.
15. Enfourner pour 1 heure de cuisson : c'est prêt !

 Ce cake se dégustera tiède avec une boule de glace rhum/raisins ou bien froid avec une mousse au chocolat ! :p
Et puis, le mariage entre la poire et le chocolat n’est plus à présenter !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !