

# Recettes de cuisine

de Mamie Vera

## Préparation

Préparation 20 minutes  
Cuisson 40 minutes

Préchauffez votre four th.7 (200°C).  
Pelez et coupez les poires en lamelles.  
Faites fondre le chocolat au bain-marie.  
Faites fondre le beurre.  
Ajoutez les jaunes d'oeufs, le sucre, le beurre fondu, la farine et mélangez.  
Ajoutez la levure et les blancs d'oeufs battus en neige.  
Séparez la pâte en deux.  
Dans une moitié, ajoutez la poudre de noisettes et dans l'autre le chocolat fondu.  
Dans un moule à cake beurré et fariné, versez une couche de pâte au chocolat, les lamelles de poires, la couche à la noisette et terminez par une couche de pâte au chocolat.  
Faites cuire au four 40 minutes.

Source  
Nestlé Dessert

## Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Très bonne recette.  
Subtil ce mélange chocolat poires et noisettes.  
J'ai accompagné ce cake d'une crème anglaise.  
Pour la cuisson, j'ai utilisé la chaleur tournante à 160°C.  
Les poires n'étant pas assez mûres, pour réaliser mon gâteau, j'ai utilisé une demi-boites de poires au sirop (laissez bien égouttez les poires avant de les couper en lamelles).

## Ajouter un commentaire



## CAKE MARBRE POIRES CHOCOLAT

## NOISETTES



## Ingrédients

- 1 tablette de Nestlé dessert noir
- 5 oeufs
- 80 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 80 g de sucre
- 2 poires
- 60 g de poudre de noisettes

