

Gâteau renversé poires et chocolat noir

Bonjour à toutes et tous

Je n'en reviens pas des températures que j'observe depuis deux jours en partant au travail le matin : 1°C hier ! Cela y est, les pulls d'hiver sont de sortie ainsi que les recettes bien réconfortantes..

Dans les ingrédients de saison se trouve le combo « de la mort qui tue » : [la poire](#) et [le chocolat](#). Si habituellement, je les réunit bien en petits muffins, quand j'ai vu passer le concept du gâteau renversé dans le magazine « gourmand » spécial pommes/poires (n°328), je n'ai pu m'empêcher de vouloir essayé. Ce type de gâteau est généralement une valeurs sûre entre contraste du moelleux du gâteau, du fondant des fruits, et du croustillant apporté par le caramel. Adaptée à ma sauce pour être vraiment très moelleux, ce gâteau renversé poires chocolat a vérifié la règle et a régalé tous mes gourmands.

Je voulais donc partager la recette de ce gâteau renversé poires chocolat avec vous, au cas où que vous auriez envie d'une gourmandise ce week-end. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée



(C) AU FIL DU THYM

Gâteau renversé poires et chocolat noir – Au Fil du Thym

Recette : Gâteau renversé poires et chocolat noir

Saison de la recette : Fin Août à Mars

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes + 5-10 minutes pour précuire les poires

Ingrédients

Pour 1 gâteau familial (moule à manqué)

- 4 à 6 poires (*)
- 3 œufs
- 15 cl de crème allégée
- 180 g de chocolat noir
- 80 g de beurre
- 160 g de farine
- 100 g de sucre en poudre pour le caramel + 100 gr pour le gâteau.
- 1/2 sachet de levure chimique

Réalisation

- Préparez votre moule à manqué et mettez le à côté de la plaque de cuisson. Dans une poêle ou une casserole faites fondre à feu vif 100gr de sucre avec 1 cuillère à soupe d'eau. Quand celui ci prends une coloration brune, versez le caramel dans le moule.
- Lavez, puis épluchez vos poires. Coupez les en 4.
- Faites fondre 30 gr de beurre dans une sauteuse puis faites y revenir les poires à feu très doux pendant 2-3 minutes par côté, le temps qu'elles cuisent un peu.
- Déposez les très délicatement dans le moule où se trouve déjà la couche de caramel [n'hésitez pas à les déplacer à l'aide d'une spatule pour le pas les casser]. Vous pouvez soit les disposer en rosace, soit « Aléatoirement ». S'il vous reste des poires réservez les.
- Faites fondre le chocolat avec la crème et mélangez jusqu'à homogénéisation. Faites également fondre le beurre à part.

- Dans un saladier, battez les œufs avec 100 gr de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le chocolat fondu avec la crème, le beurre également fondu, et mélangez.
- Ajoutez la farine avec la levure chimique, et homogénéisez votre pâte. S'il vous restait des poires, ajoutez les coupées en petits morceaux à la pâte.
- Versez cette pâte dans le moule, en essayant de bousculer au minimum les quarts de poire.
- Enfournez pour 35 minutes à 180°C.

Démoulez ce gâteau tant qu'il est encore tiède.

Astuces :

- Choix des poires : j'ai une affinité pour les williams, mais choisissez vos poires préférées.
 - Conservation : Le gâteau se conserve 1/2 journée à température ambiante, et au delà il sera préférable de le mettre au frais. Vous pourrez le réchauffer quelques minutes avant dégustation.
-