

CAKE CHOCOLAT POIRE

150 g de farine 150 g de beurre 150 g de sucre 3 oeufs 100 g de chocolat noir une grosse boîte de conserve de poires 50 g d'amandes en poudre 50 g d'amandes effilées un peu de levure chimique

Melanger les oeufs, la farine le sucre, la levure, le beurre fondu et la poudre d'amandes. Couper le chocolat en pepites et les poires en petits des. Melanger le tout. Beurer un moule a cake et mettre au fond et sur les bords du moule les amandes effilees. Y verser la pate. Faire cuire 10 min dans le four thermostat 7 puis 30 min (minimum) thermostat 6. Servir tiede, et regalez-vous! La poire rend le gateau encore plus mouelleux et les amandes sur les bords du gateau sont comme caramelisees... Bon appetit!