

## Gâteau poire chocolat

TEMPS : 35 minutes

05 NOVEMBRE 2020- Recette de Charlotte

« Le goûter, c'est sacré »

Pour une pause gourmande, découvrez notre recette de gâteau sans gluten au chocolat et à la poire

La poire contient de précieux antioxydants dans sa pelure, il faut donc privilégier les poires biologiques. Et pour notre plus grand bonheur, le chocolat a aussi de nombreux bienfaits !

### Ingrédients 8 personnes

- 3 poires
- 200g de chocolat noir
- 100g de poudre d'amande
- 50g de farine de sarrasin
- 1 sachet de poudre à lever (ou 1 c.s de bicarbonate de soude)
- 125g de yaourt de brebis
- 20g d'huile d'olive
- 2 œufs
- 12cl de lait végétal
- 40g de sucre complet



- 1**  
Préchauffez le four à 180°C.  
Au bain-marie, faites fondre les carrés de chocolat en remuant régulièrement.



- 2**  
Lavez les poires, coupez-les en deux et retirez les pépins.



- 3**  
Coupez-les finement en tranches.



- 4**  
Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, la farine, les œufs, le yaourt, le sucre, la poudre à lever et l'huile d'olive.



- 5**  
Ajoutez le chocolat fondu et le lait végétal puis mélangez le tout.



- 6**  
Dans un moule rond préalablement huilé et fariné, versez la préparation.



- 7**  
Déposez les poires sur le dessus du gâteau en appuyant légèrement.  
Enfournez le gâteau pendant 25 minutes jusqu'à ce que la lame du couteau ressorte presque sèche.  
Bonne dégustation