

Cake chocolat poires pochées au café



TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 1 cake

Préparation | 30 min

Cuisson | 45 à 50 min

INGRÉDIENTS

- 150 g de chocolat
- 120 g de beurre
- 4 œufs
- 40 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120 g de sucre
- 1 cuil à soupe de cacao en poudre non sucré
- 50 ml de crème fraîche
- 80 g de poudre de noisette
- 700 ml d'eau
- 150 g de sucre
- 1 cuil à café de café soluble
- 2 cuil à soupe de cacao
- 3 poires



Poires pochées au café

Épluchez les poires en gardant les queues.

Dans une casserole, mélangez l'eau, le sucre, le café et les 2 cuil à soupe de cacao.

Portez à ébullition, réduisez le feu et déposez les poires.

Pochez 10 min env.

Réservez.

Pâte à cake

Faites fondre le beurre, le chocolat haché au micro-ondes.

Ajoutez le sucre, la farine, la poudre de noisette, le cacao, la crème fraîche, la levure et les œufs battus.

Bien mélangez, répartir dans votre moule à cake.

Déposez les poires pochées.

Faire cuire 50 min dans un four préchauffé à 180°C.

Laissez refroidir avant de démouler.