

Facile- 6-8 pers.

*Streusel poires,
chocolat noir, noix et
noisettes*

Prép : 25 min- Cuisson : 40 min



Pour la pâte à streusel

90 g de sucre

90 g de farine

40 g de poudre de noix

40 g de poudre de noisette torréfiées

80 g de beurre froid découpé en petits morceaux

1 cuil. à soupe de cacao non sucré

Pour la ganache au chocolat noir

100g de chocolat noir à 70% de cacao

100g de crème liquide

Pour la pâte à cake

4 œufs

225 g de sucre

180 g de farine fluide

40 g de noix en poudre

40 g de noisettes en poudre

1 sachet de levure chimique

200 g de beurre fondu refroidi

4 belles poires

Épluchez les poires et découpez-les en lamelles assez épaisses. Réservez.

Pour la pâte à cake, mettre tous les ingrédients dans le bol de votre robot et mélangez.

Ajoutez le beurre fondu refroidi. Mélangez de manière à obtenir une pâte lisse et homogène.

Pour la ganache, faire fondre le chocolat noir au micro-ondes.

Portez la crème à ébullition et ajoutez la crème liquide. Bien mélangez pour obtenir un mélange lisse et élastique.

Pour la pâte à streusel, mélangez toutes les poudres et ajouter le beurre tempéré coupé en petits morceaux et sablez le mélange entre vos mains, jusqu'à l'obtention d'une pâte granuleuse. Réservez.

Dans un moule chemisé, verser la pâte à cake, déposez vos poires sur le dessus.

Enfournez pour 25 min de cuisson.

Sortez le gâteau, verser la ganache sur le gâteau. A l'aide d'un couteau, faire des trous pour que la ganache pénètre dans le gâteau.

Enfournez pour 15 min.

Sortez le gâteau et déposez dessus la pâte à streusel.

Laissez cuire encore 30 min.

Vérifiez la cuisson avant de sortir le gâteau du four en plantant un couteau au milieu. La lame doit ressortir sèche. Si le gâteau manque de cuisson, éteignez le four et laissez-le gâteau terminer sa cuisson. Vérifiez à nouveau au bout de 10 min env.

Laissez refroidir et démoulez.