Crumble cake poire & chocolat

Facile
Pour 1 cake
Prép : 15 min
Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau au chocolat
205 g de chocolat noir pâtissier
5 œufs
180 g de beurre
45 g de sucre
75 g de farine

Pour le crumble de poires
60 g de beurre
30 de cassonade
30 g de poudre de noisettes
40 g de farine
2 poires

Pelez les poires, les éplucher, enlever les graines, et les couper en morceaux. Réservez.

Dans un saladier, mélangez du bout des doigts le beurre mou, la farine, la cassonade et la poudre de noisettes, jusqu'à obtention de grosses miettes de pâte.
Réserver.

Séparez les blancs des jaunes.

Ajouter le sucre aux jaunes, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine. Monter les blancs en neige.

Faire fondre le chocolat et le beurre aux micro-ondes ou au bain-marie.

Ajouter le mélange chocolaté aux jaunes d'oeufs, mélanger.

Y incorporer délicatement les blancs sans les casser.

Verser dans le moule.

Déposez les morceaux de poires puis le crumble.

Enfournez pour 35 à 40 min de cuisson dans un four préchauffé à 180°C.