# Gâteau moelleux poires et chocolat

En ces moments difficiles de confinement on a besoin d’un peu de réconfort et cela passe par la tendresse et la gourmandise. Cette semaine je vous propose ce gâteau qui est une petite merveille de saveurs et il va vous fait faire fondre de plaisir. Servez-le tiède c’est encore meilleur! Voici mon Gâteau moelleux poires et chocolat…

Gâteau moelleux poires et chocolat

## Ingrédients pour le Gâteau

# moelleux poires et chocolat

- 4 à 5 poires selon leur grosseur: il vous faudra 400 g de de poires en morceaux (deux à trois poires, pelées et évidées) pour la pâte du gâteau et une à deux poires pour le dessus du gâteau
- 3 œufs
- 120 g de beurre ramolli
- 180 g de sucre en poudre
- une cuillerée à café de baking powder
- 170 g de farine tamisée
- 1 cl d’extrait de vanille liquide
- 80 g de chocolat noir
- une pincée de sel

Pour la cuisson

- du sucre glace
- un peu de beurre fondu pour badigeonner le dessus du gâteau

# Matériel

- un moule à cake anti adhésif d’environ 25 cm de diamètre et 6 cm de hauteur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Silicone Worx Moule à gâteau Rond en Silicone Rouge

# Préparation

- Mélangez vivement le sucre, le beurre ramolli et l’extrait de vanille.

Mélangez vivement le sucre, le beurre ramolli et l’extrait de vanille

- Vous obtenez une pommade que l’on réserve pour l’instant à température ambiante.

On obtient une pommade

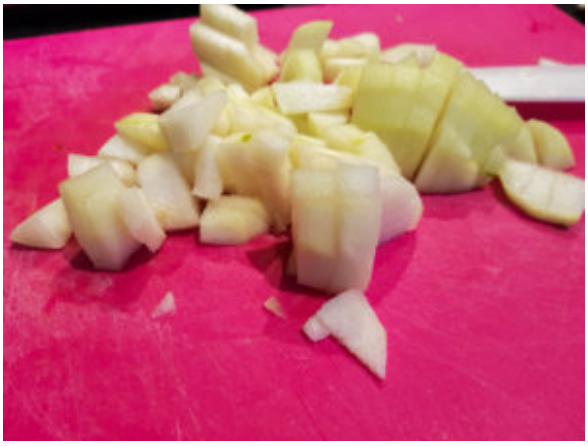
- Faites fondre le chocolat au bain marie avec une pincée de sel.

Faites fondre le chocolat

- Pendant ce temps pelez trois poires et ôtez-en le cœur.

Pelez et évidez les poires

- Coupez les poires en petits morceaux.



Coupez les poires en petits morceaux

- Dés que le chocolat est fondu , ajoutez-le au mélange beurre et sucre.

Ajoutez le chocolat fondu

- Puis ajoutez les jaunes d’œufs.

Puis ajoutez les jaunes

- Et on intègre la farine **tamisée** et la baking powder au mélange précédent.

Ajoutez la farine et la baking powder

- Montez les blancs en neige; ils doivent avoir la texture d’une mousse à raser. Ajoutez-les au mélange.

Montez les blancs en neige

- Et on termine en ajoutant les morceaux de poires.

Et on finit avec les morceaux de poires

- Versez le tout dans votre moule et lissez le dessus.

Lissez le dessus du gâteau

- Pelez les deux poires restantes et coupez-les à l’aide d’une mandoline ou d’un couteau en fine lamelles.

Coupez les poires en fines tranches

- Dressez les lamelles sur le gâteau.

Dressez les lamelles sur le gâteau

- Puis, à l’aide d’un petit pinceau badigeonnez les tranches de pommes avec du beurre fondu.

Badigeonnez avec un peu de beurre fondu

- Saupoudrez de sucre glace et enfournez à 180° pendant 45 mn. Et 10 mn avant la fin de la cuisson saupoudrez de nouveau de sucre glace le dessus du gâteau.

Saupoudrez de sucre glace

# Dressage

- Sortez le gâteau du four et laissez le refroidir avant de le démouler. Quand le gâteau est refroidi, démoulez-le et disposez-le gâteau sur votre plat de présentation. Je vous conseille de le remettre au four à 80° pendant 5 à 6 minutes avant de le déguster car, même si il est délicieux froid, ce gâteau est  vraiment meilleur tiède! Et quel moelleux!

Démoulez le gâteau

Gâteau moelleux poires et chocolat

---

# Cake au thé matcha et chocolat blanc

Depuis mon enfance j’ai toujours aimé les cakes. Aujourd’hui je vous en propose une version qui change des parfums classiques: un délicieux cake au thé matcha et chocolat blanc, deux saveurs qui se complètent merveilleusement.

Cake au thé matcha et chocolat blanc

# Ingrédients: pour un cake ( environ 10 à 12 tranches)

- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 150 g de beurre mou (sortez le du frigo deux heures avant) mais pas fondu
- 150 g d'œuf (environ 3 oeufs)
- 2 cuillerées à soupe rases de thé matcha
- une cuillerée à café rase de baking powder (levure chimique)
- 70 g de pépites de chocolat blanc

Ingrédients

# Préparation

- Fouettez le sucre et le beurre pendant 5 mn. Le mélange doit être crémeux.

Fouettez le sucre et le beurre

- Ajoutez alors les œufs, un par un en mélangeant bien avant d’introduire l’œuf suivant.

Incorporez les œufs

- Puis ajoutez la farine, la levure et le thé à l’aide d’une maryse.

Puis ajoutez la farine, la levure et le thé

- Terminez en ajoutant les pépites de chocolat blanc.

Terminez en ajoutant les pépites de chocolat blanc

- Versez la préparation dans un moule anti adhésif.

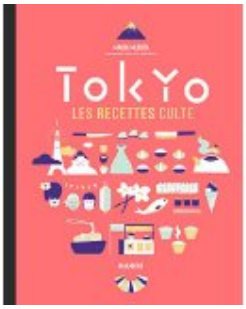
Versez le tout dans votre moule

- Cuire à 170° pendant 40 mn. Et voilà le résultat…Régalez vous!

Cake au thé matcha et chocolat blanc

Cake au thé matcha et chocolat blanc

Cette recette provient du livre « Tokyo, les recettes cultes » de Maori Murota chez Marabout que je vous recommande si vous aimez la cuisine japonaise! Vous y trouverez plein de recettes familiales japonaises faciles à faire qui changent des habituels shushis, sashimis qui ne sont qu’une vision réductrice (mais néanmoins délicieux quand ils sont bien faits) de cette excellente cuisine asiatique mal connue.




Tokyo les recettes cultes