

Gâteau renversé aux poires, chocolat et caramel

Ingédients

- 2 poires
- 200g de chocolat noir à pâtisser, ici 52% cacao
- 100g de farine
- 100g de sucre
- 100g de beurre
- 70g de poudre d'amande
- 50g de cassonade
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure

Instructions

Préchauffez le four à 180 degrés.

Faites fondre le beurre et le chocolat ensemble au bain marie.

Réalisez un caramel à sec (sans eau) avec le sucre ; soit dans une petite casserole à feu doux, soit dans un moule spéciale tatin. Il faut veiller à n'introduire aucune spatule dans le caramel pendant qu'il cuit. Remuez simplement la casserole pour aider le sucre à fondre uniformément. Éteignez le feu dès que tout a fondu, sans attendre, pour que le caramel ne brûle pas.

Épluchez et coupez les poires en lamelles. Fouettez les œufs avec la cassonade. Ajoutez le chocolat fondu avec le beurre, la farine, la poudre d'amande et la levure. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez le caramel dans le moule et déposez dessus les morceaux de poires. Le caramel encore chaud va commencer à cuire les poires.

Recouvrez les poires de pâte à gâteau. La pâte est un peu épaisse à ce stade. Vous pouvez l'étaler un peu avec une maryse si besoin.

Enfournez pour 35 à 40 minutes environ en position assez basse dans le four. Vous pouvez vérifier la cuisson avec une pointe de couteau qui doit ressortir sèche.

Laissez refroidir pour démouler facilement.