

## Cake poires chocolat

---

### Ingrédients

- 3 ou 4 poires selon la taille
- 200g de chocolat pâtissier, 52% cacao
- 80g de farine de blé
- 80g de poudre d'amande
- 80g d'huile de coco
- 80g de miel
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 càc de levure chimique
- Quelques pépites de chocolat en topping, facultatives

### Instructions

Dans une casserole faites fondre le chocolat au bain marie avec l'huile de coco.

Préchauffez le four à 180 degrés.

Pendant ce temps dans un saladier, mélangez les œufs avec le miel (ou du sucre).

Ajoutez les poudres (blé, amande, levure, sel). Mélangez à nouveau puis versez le chocolat et l'huile de coco fondue. Mélangez encore.

Versez la pâte dans un moule à cake chemisé si besoin.

Épluchez vos poires et incorporez-les dans le cake cru. Ajoutez quelques pépites de chocolat pour plus de gourmandise si vous le désirez.

Enfournez pour 45-50 minutes en vérifiant la cuisson à la fin dans une partie du cake qui n'est pas en contact avec un fruit. Autour des poires, le cake est fondant, tandis que le reste est bien moelleux. *Attention, en début de cuisson, les poires peuvent se pencher un peu. N'hésitez pas à les repositionner correctement au début si besoin, le temps que la pâte autour commence à cuire.*

Laissez refroidir avant de démouler.