

Gâteau poire chocolat

TEMPS : 35 MINUTES • 05 NOVEMBRE 2020 • CHARLOTTE DE YUKA



Le goûter, c'est sacré Pour une pause gourmande, découvrez notre recette de gâteau sans gluten au chocolat et à la poire

La poire contient de précieux antioxydants dans sa pelure, il faut donc privilégier les poires biologiques. Et pour notre plus grand bonheur, le chocolat a aussi de nombreux [bienfaits](#) !

Ingrédients 8 personnes

- 3 poires
- 200g de chocolat noir
- 100g de poudre d'amande
- 50g de farine de sarrasin
- 1 sachet de poudre à lever (ou 1 c.s de bicarbonate de soude)
- 125g de yaourt de brebis
- 20g d'huile d'olive
- 2 oeufs
- 12cl de lait végétal
- 40g de sucre complet

1

Préchauffez le four à 180°C. Au bain-marie, faites fondre les carrés de chocolat en remuant régulièrement.

2

Lavez les poires, coupez-les en deux et retirez les pépins.

3

Coupez-les finement en tranches.

4

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, la farine, les oeufs, le yaourt, le sucre, la poudre à lever et l'huile d'olive.

5

Ajoutez le chocolat fondu et le lait végétal puis mélangez le tout.

6

Dans un moule rond préalablement huilé et fariné, versez la préparation.

7

Déposez les poires sur le dessus du gâteau en appuyant légèrement. Enfournez le gâteau pendant 25 minutes jusqu'à ce que la lame du couteau ressorte presque sèche.

Bonne dégustation