

GÂTEAU POIRE CHOCOLAT

Dimanche 10 Décembre 2017

Un paquet de boudoirs qui traîne, à la limite d'être périmé et voilà ma douceur du dimanche :

Gâteau poire chocolat : 16 parts et 2pp- 3 sp par part

- 175 g de boudoirs
- 2 œufs*
- 40 g de sucre en poudre
- 100 ml de lait écrémé*
- 40 g de beurre à 41 %
- 10 g de cacao non sucré (1 cuillerée à soupe rase)
- 1 sachet de levure alsacienne
- 2 poires *

Préchauffer le four 180 ° (th 6)

Mixer les boudoirs avec la levure le plus finement possible

Battre les œufs avec le sucre, le lait, le beurre fondu, le cacao et verser dans la préparation précédente en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse.

Peler les poires, ôter les cœurs et les couper en petits dés. Les mélanger à la pâte

Verser dans un moule en silicone à 16 empreintes

Enfourner 20 à 30 minutes selon vos fours.



Attendre qu'il refroidisse avant de démouler

Prenez des poires encore fermes

Pour le repas du dimanche midi : 50 g d'avocat citron (2pp- 3 sp)- 120 g de rôti de veau (5pp- 3 sp)-fond de veau champignons oignons (1pp- 1 sp)-2 parts de gâteau poire chocolat (4pp -6 sp). Total : 12 pp- 13 sp.

Très bon dimanche à vous toutes et tous

Lilou3158 (blog : cuisine contrôlée by lilou light.fr)

Tous droits réservés