

Gâteau au yaourt aux poires caramélisées et pépites de chocolat



Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Pour 8 personnes

Recette proposé par Nicolas

Liste des ingrédients

- 1 yaourt (le pot servira de mesure une fois vide...)
- 4 pots de farine
- 3 pots de sucre
- 1 pot d'huile
- 3 oeufs
- 3 poires
- 50g de sucre
- 25g de beurre
- 1 sachet de levure
- 50g de pépites de chocolat

Etape 1



On commence par peler et couper les poires en cube.

Etape 2



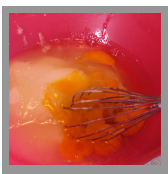
Dans une casserole, on met les 50g de sucre plus deux cuillères à soupe d'eau, et on fait fondre le sucre à feu doux. Puis on rajoute les 25g de beurre et on laisse caraméliser en surveillant.

Etape 3



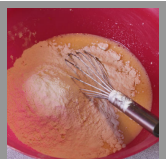
Dés que le mélangeur sucre beurre prend des couleurs, on rajoute les poires et on laisse mijoter à feu doux en remuant de temps en temps. On laisse cuire 10mn environ, il faut que le caramel ne soit plus trop liquide car les poires vont rendre un peu d'eau.

Etape 4



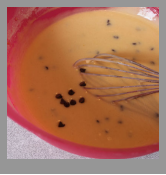
Pendant que l'étape 3 se déroule, on vide dans un saladier le yaourt, on rajoute les 3 oeufs, les 3 pots de sucre et le pot d'huile et on mélange bien avec le fouet.

Etape 5



On rajoute ensuite les 4 pots de farine et le sachet de levure. On mélange bien !

Etape 6



On rajoute les 50g de pépites de chocolat. Et on mélange à nouveau.

Etape 7



On vide au centre du moule les poires caramélisées !

Etape 8



Puis on vient vider la pâte dans le moule ! Il ne reste plus qu'à mettre au four pendant 45 minutes à 180°C. Pour savoir si le gâteau est assez cuit, il faut y planter un couteau, si la lame sort propre, le gâteau est cuit. Sortir le gâteau du four et le démouler à chaud délicatement !

Cette recette vous a plu ?
N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.
Merci.