

Moelleux à l'amande poire - chocolat

Pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre (soit pour 4 à 6 personnes) :

- 2 belles poires juteuses et mûres à point
- 100 g de pépites de chocolat noir
- 150 g de sucre semoule (j'en ai mis 80 g et c'est largement suffisant à mon avis)
- 3 oeufs entiers
- 150 g de poudre d'amande
- 75 g de beurre pommade
- 4 gouttes d'extrait d'amande amère

Préchauffer le four à 180°C.

Laver et éplucher les poires. Les couper en petits dés et les réserver.

Blanchir le sucre avec les oeufs entiers. Le mélange doit doubler de volume et retomber en ruban. Ajouter la poudre d'amande et l'extrait d'amande amère. Fouetter vivement. Incorporer finalement le beurre pommade et travailler jusqu'à incorporation complète. Le mélange doit être au final bien lisse et parfaitement homogène.

Ajouter les pépites de chocolat et la moitié des dés de poires. Mélanger.

Verser dans le moule recouvert de papier cuisson ou dans un moule en silicone.

Ajouter le restant des dés de poires et les enfoncer légèrement dans la pâte.

Cuire 30 min. Laisser refroidir dans le four puis conserver au réfrigérateur une dizaine d'heures. Démouler.

