

LE CHOCO POIRE



- 200 g de chocolat pâtissier
- 200 ml de crème liquide
- 2 œufs
- 100 g de farine (+/- 200 ml)
- 200 ml de sucre glace
- 5 ml de levure chimique
- 1 boîte 4/4 de poires au sirop, égouttées

Dans le **Pichet Microplus 1.5 l**, mettez le chocolat cassé en morceaux et la crème liquide. Faites fondre 1 mn à 600 watts. Mélangez au **Fouet souple** et ajoutez les œufs un par un en fouettant.

Ajoutez la farine, le sucre glace, la levure et mélangez bien.

Coupez les poires égouttées en dés, à l'aide du **Coup' Chef** muni de la **Lame 15 mm** et ajoutez-les à la pâte. Versez la préparation dans le **Moule à brioche 2 l silicone** et faites cuire 5 mn à 750 watts.

Laissez reposer 1 mn et faites cuire à nouveau 4 mn à 750 watts.

Attendez quelques minutes avant de démouler. Dégustez froid avec une crème anglaise.