

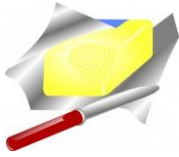
MOELLEUX POIRE CHOCOLAT

Ingrédients:



1 tablette de chocolat noir (200g)

3 œufs



120 g de beurre

100 g de sucre



125 g de farine

1 paquetde levure chimique

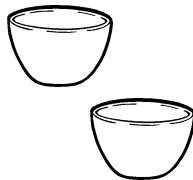


3 poires

Ustensiles:



1 four micro ondes



2 bols



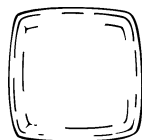
1 fouet



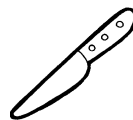
1 cuillère à
soupe



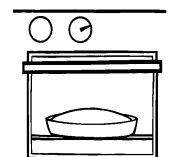
1 saladier



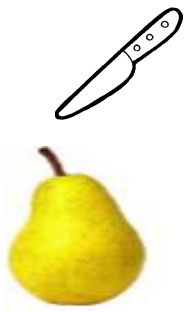
1 moule



1 couteau



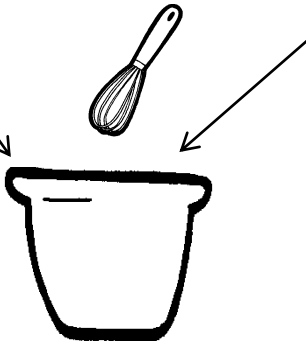
1 four



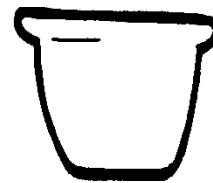
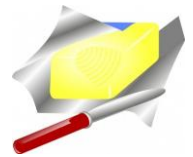
1. Eplucher puis couper les poires en petits dés.



2. Faire fondre le beurre au micro ondes



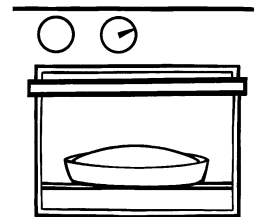
3. Dans un saladier battre les œufs avec le sucre.



4. Ajouter le beurre fondu, la farine et la levure. Mélanger.



5. Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au micro ondes avec une cuillère d'eau



6. Ajouter le chocolat fondu et les morceaux de poires à la pâte. Mélanger. Faire cuire 35-40 min à 180°.