Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Extra fondant aux poires

cake gâteau chocolat sansgluten sanslait

Imprimer

Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 115 g de chocolat noir à 75 % de cacao
- 20 g de cacao cru en poudre
- 70 g d'huile de coco vierge à l'état solide + pour le moule
- 80 g de crème de coco
- 50 g de sucre de coco
- 2 œufs
- 2 c. à c. de bicarbonate de sodium alimentaire
- 50 g de farine de sorgho
- 2 poires conférence bien mûres
- 1 petite poignée de pépites de chocolat (facultatif)

1. Portez le Vitaliseur à ébullition. Déposez sur le tamis un saladier en Pyrex® et faites fondre ensemble le chocolat et l'huile de coco à découvert.
2. Hors du feu, ajoutez la crème de coco, mélangez bien et versez le sucre ainsi que le cacao en mélangeant.
3. Ajoutez les œufs et incorporez-les bien à la préparation. Ajoutez la farine et le bicarbonate, puis mélangez bien.
4. Versez dans un moule que vous aurez préalablement enduit d'huile de coco.
5. Décorez le gâteau avec les poires épluchées et coupées en gros quartiers.
6. Posez le moule sur le tamis, couvrez et faites cuire pendant 30 minutes. Sortez du Vitaliseur, laissez refroidir avant de démouler et parsemez de pépites de chocolat.

Cette succulente recette réalisée par Miam Oh Miam est également présente dans le magazine 95° #18 (janvier-février 2019) spécial pot-au-feu et arthrose !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte
Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram