



20 MIN



30 MIN



6 À 8 PARTS

LATELIERDEROXANE.COM

# Le cake aux poires amandes et chocolat

## Instructions

### Ingrédients :

- 3 œufs
- 55 g de sirop d'agave
- 70 ml de lait d'amandes ou de lait demi-écrémé
- 90 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 60 g de poudre d'amandes
- 110 g de chocolat noir
- 75 g de purée d'amandes
- 2 poires

- Préchauffe le four à 180°C en mode chaleur tournante.
- Dans un saladier, fouette les œufs avec le sirop d'agave et le lait. Ajoute ensuite la purée d'amandes, la farine, la levure chimique, le sel et la poudre d'amandes puis mélange jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- Concasse le chocolat noir en morceaux puis incorpore-les à la pâte pour apporter encore plus de gourmandise.
- Lave et épluche les poires avant de les couper en petits dés. Ajoute-les ensuite à la préparation et mélange délicatement.
- Verse la pâte dans un moule à cake préalablement beurré et fariné puis enfourne pendant environ 30 minutes. Vérifie la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
- Laisse refroidir le cake avant de le démouler pour qu'il garde tout son moelleux.



## Conservation :

Ce cake poire amande chocolat se conserve 2 à 3 jours à température ambiante dans une boîte hermétique, jusqu'à 5 jours au réfrigérateur et peut être congelé pendant environ 2 mois.