

## *Carrés Moelleux Choco-Poires-Ganache, Crumble Aux Amandes*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- FARINE	185g +40g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- CACAO AMER EN POUDRE	1 c à soupe
- BEURRE	80g + 80g
- SUCRE SEMOULE	80g + 100g
- OEUF(S)	2
- LAIT	1 c à soupe
- POIRE(S) AU SIROP	1 grosse boîte (800g)
- CITRON(S)	le zeste d'1
- CHOCOLAT FONDANT	100g
- CREME FRAICHE	50g
- AMANDES HACHÉES	60g
- EXTRAIT D'AMANDES	qq. gouttes



### Recette:

#### *Préparation du gâteau :*

- Faites fondre doucement 80g de beurre au micro-onde (1 min 45 sec à 500W).
- Mélangez ce beurre fondu avec 80g de sucre semoule avec une spatule. Ajoutez les œufs, le cacao, le lait, le zeste de citron et la farine. Homogénéisez avec la spatule puis ajoutez le baking powder.
- Placez du papier sulfurisé dans un plat carré (20 x 20 cm environ).
- Versez la pâte obtenue dans le plat et aplatissez-la.
- Coupez les poires en petits dés et répartissez-les sur le dessus du gâteau.
- Préchauffez le four à 180°C.

#### *Préparation de la ganache :*

- Faites fondre doucement le chocolat fondant dans la crème fraîche.
- Répartissez-la sur les dessus des poires.

#### *Préparation du crumble :*

- Faites fondre doucement 80g de beurre au micro-onde (1 min à 500W).
  - Mélangez la farine et les amandes hachées avec le beurre fondu à l'aide d'une fourchette.
  - Ajoutez quelques gouttes d'extrait d'amandes.
  - Répartissez ce crumble sur le dessus de la ganache.
- Enfournéz à 180°C pendant 35 minutes jusqu'à ce que le crumble soit doré.
  - Laissez refroidir puis démoulez et servez après complet refroidissement.

### Remarque:

Ce gâteau peut être réchauffé légèrement au micro-onde et servi avec un boule de glace vanille.