CARRÉS POIRE / CHOCOLAT



INGREDIENTS

• 2 poires bien mûres
• 150 g de chocolat noir pâtissier
• 2 œufs
• 100 g de sucre
• 90 g de farine
• 80 g de beurre
• 1 pincée de sel
• 1 sachet de sucre vanillé

*** Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Préparer un moule carré .**

*** Faire fondre le beurre et le chocolat grossièrement coupé au bain-marie jusqu'à obtention d'une texture lisse et brillante.**

*** Pendant ce temps, fouetter les œufs avec le sucre et le sucre vanillé juste pour les faire mousser.**

*** Ajouter le mélange chocolat-beurre tiédi, puis incorporer la farine et le sel. On obtient alors une pâte épaisse, enveloppante et intensément gourmande.**

*** Peler et épépiner les poires, puis les couper en petits dés réguliers. Les enrober délicatement de pâte avant de verser le tout dans le moule.**

*** Enfourner pour 25 à 30 minutes : le secret du fondant repose sur la juste cuisson.**

*** Laisser tiédir une dizaine de minutes avant de découper de ravissants carrés au couteau pour préserver le fondant.**

