

. Mi-cuit poire chocolat sans beurre & sans reproches .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 poire Guyot
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de mascarpone nature
- 200 g de chocolat pâtissier
- 3 gros œufs
- 40 g de Maïzena
- 75 g de sucre roux (cassonade)

- Dans une casserole moyenne faire fondre le chocolat et le mascarpone à feu très doux, bien mélanger
- Incorporer la poire pelée et couper en petits dés. Hors du feu ajouter la cassonade et le sucre vanillé
- Ajouter les œufs uns à uns, bien mélanger entre chaque pour une pâte lisse et homogène
- Ajouter la Maïzena, bien mélanger délicatement en soulevant la préparation
- Verser dans un moule en silicone et enfourner à 180°C th. 6 pendant 20 minutes, laisser tiédir
- Servir tiède avec le chocolat encore à moitié pris : moitié cuit, moitié coulant. Accompagner de dés de poires

Astuces :

- Cette recette rapide s'exécute uniquement dans une casserole (gain de place et d'accessoires à laver)
- Du mascarpone à la place du beurre pour un gâteau un peu moins calorique
- La recette originale prévoyait 20 g de Maïzena et n'avait pas la poire
- Pour une texture sans coulant attendre que ça refroidisse complètement
- Cette recette est bonne, mais vite écœurante, privilégier de petites parts

