

## Croquant de chocolat aux poires

Pour 4 personnes.

225 g de beurre, 200 g de sucre, 150 g de cassonade, 150 g de noisettes, 3 poires, 3 œufs, 300 g de farine, 3 c à soupe de cacao, 1 c à café de poudre à lever, 1 dl 1/2 de crème, cerises confites.

Faire fondre 75 g de beurre dans une plaque rectangulaire ou carrée. Y ajouter 150 g de cassonade foncée (sucre brun) et le laisser fondre de façon à former une masse épaisse sirupeuse. Ajouter ensuite 150 g de noisettes hachées grossièrement; déposer sur la masse.

Peler trois poires, les couper en deux et les évider. Les poser dans le caramel précédent, encore mou, côté bombé à l'extérieur (voir la préparation dans le haut de la photo, à droite).

D'autre part, dans un bol, mélanger 150 g de beurre et 200 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et blanchâtre. Y ajouter, un à un, 3 œufs entiers; mélanger au fouet et incorporer 300 g de farine, 3 c à soupe rases de cacao, 1 c à café de poudre à lever et 1 dl 1/2 de crème. Verser sur les poires, dans le moule (dont on aura beurré les parois) et faire cuire à four moyen, pendant 45 à 55 min.

Laisser refroidir avant de démouler. Garnir les poires de cerises confites.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.