

Gâteau poires et chocolat

Ingrédients

- 1 tasse de pépites de chocolat mi-sucré
- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de sucre
- 3 œufs
- ½ c. à thé de vanille
- ¼ de tasse de farine
- 1 petite boîte de poires

Instructions

1. Faire fondre le chocolat et le beurre dans le Micro-pichet au micro-onde pendant 1 minute 30 secondes à 60 %.
2. Transférer le chocolat et le beurre dans l'Extra-chef et tirer la corde jusqu'à consistance homogène.
3. Ajouter le sucre, les œufs et la vanille dans l'Extra-chef et tirer la corde jusqu'à consistance homogène.
4. Ajouter la farine dans l'Extra-chef et tirer la corde jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Répartir le mélange également dans les petits Friands ou les Ramequins.
6. Hacher grossièrement la poire dans le Hachoir gagne-temps.
7. Répartir également les morceaux de poires dans les petits Friands ou les Ramequins.
8. Mettre les petits Friands ou les Ramequins dans la passoire inférieure de l'Intelli-vap.
9. Poser la passoire sur le réservoir rempli de 400 ml d'eau froide.
10. Mettre le couvercle et cuire au four micro-ondes 12 minutes à une puissance de 80 %.
11. Retirer le couvercle dès la fin de la cuisson et laisser refroidir avant de démouler délicatement.

Remarques

Il est possible de faire cette recette dans l'Ultrapro 2,2 litres avec le couvercle.