



Gâteau aux poires et chocolat

Ingrédients

pour la génoise

6 oeufs

1 yaourt **garder le pot comme mesure**

1 pot de sucre

1 pot d'huile

240 gr de farine

1 sachet de levure chimique

1 pot de cacao amer

pour la garniture

[1/2 l de crème pâtissière](#) à laquelle on ajoute 100gr de chocolat noir en mélangeant hors cuisson

1 grosse boîte de poires au sirop égouttée **en conservant le sirop**

copeaux de chocolat

amandes effilées

Préparer la crème pâtissière et laisser refroidir

Préparation de la génoise

Dans le bol du kitchenaid fouetter les oeufs avec le sucre

Ajouter successivement le yaourt, l'huile et la levure

Incorporer petit à petit la farine en terminant par le chocolat en poudre

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné (le moule à tarte renversée carré pour moi)

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes ou en fonction de votre four

Laisser bien refroidir avant de démouler dans le plat de service

Montage

Imbiber la génoise avec le sirop réservé

Garnir le creux de la génoise avec la crème pâtissière au chocolat

Couper les poires en lamelles et les déposer sur la crème

Parsemer de copeaux de chocolat et d'amandes effilées

Réserver au frais