Cœur Chocolat Poires By Cath & Célestine





J'ai réalisé cette recette pendant les vacances avec ma petite fille pour lui prouver qu'elle pouvait réaliser très facilement, du haut de ses 9 ans, un très joli gâteau pour la fête de sa maman.

Je vous partage donc la recette qui nous avons réalisée dans un moule en forme de cœur mais qui peut aussi l'être dans un moule à manqué (24 cm) ou un moule en forme de couronne.

La base est constituée d'un gâteau au yaourt et c'est donc le pot du yaourt qui sert à mesurer les autres ingrédients.

Nous avons utilisé des poires au sirop pour que le jus des poires imprègne légèrement le gâteau mais vous pouvez aussi, en saison, utiliser des poires fraîches.









🛂 Catégorie : DESSERTS 💮 Cuisine : CUISINE DES ENFANTS

Nombre: 8 personnes



- ROBOT COMPANION
- BATTEUR
- PETRIN CONCASSEUR
- o MOULE A GATEAU en forme de cœur (ou autre : moule à manqué 24 cm, couronne)
- GRILLE A PATISSERIE
- Lyre à pâtisserie (ou long couteau fin bien aiguisé)
- Spatules à pâtisserie

INGREDIENTS

Gâteau au yaourt (le pot du yaourt sert de mesure pour les autres ingrédients)

- 1 pot yaourt nature
- 2 pots sucre
- 3 pots farine
- 1 pot huile neutre (tournesol)
- 3 oeufs
- ½ sachet levure chimique
- 1 sachet sucre vanillé

Garniture poires chocolat

- 1 grande boite de poires au sirop
- 150 g de chocolat à tartiner (aux noisettes, ce sera encore meilleur!)

Glaçage chocolat noir

- 125 g chocolat noir (Nestlé Dessert)
- 30 ml huile neutre (tournesol)

Décoration

- Mini meringues
- Vermicelle



Etape 1 - Réalisation du gâteau au yaourt

- 1. Préchauffer le four à 180°C.
- 2. Installer le batteur dans la cuve du robot.
- 3. Ajouter le yaourt.
- 4. Laver et sécher le pot de yaourt et l'utiliser pour mesurer les autres ingrédients.
- 5. Ajouter 2 pots de yaourt de sucre ainsi que le sucre vanillé et les œufs dans la cuve du robot.
- 6. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 7 pendant 2 minutes

Etape 2 - Réalisation du gâteau au yaourt

- 1. Ajouter 1 pot de yaourt d'huile dans la cuve du robot.
- 2. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 6 pendant 1 minute.

Etape 3 - Réalisation du gâteau au yaourt

- 1. Oter le batteur et le remplacer par le pétrin concasseur.
- 2. Ajouter 3 pots de yaourt de farine ainsi que la levure chimique.
- 3. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 5 pendant 2 minutes.

Etape 4 - Réalisation du gâteau au yaourt

- 1. Graisser le moule à gâteau.
- 2. Y verser la préparation et enfourner 25 à 30 minutes à 180°C

Etape 5 - Réalisation du gâteau au yaourt

- 1. Vérifier la cuisson du gâteau avec une aiguille à tricoter (ou pique à brochette en métal) piquée dans le centre du gâteau, celle-ci doit en ressortir sèche.
- 2. Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler.



Etape 6 - Garniture du gâteau au yaourt

- 1. Egoutter les poires.
- 2. Démouler le gâteau et le couper en deux dans l'épaisseur à l'aide d'une <u>lyre</u> <u>à pâtisserie</u> (ou à défaut d'un fin et long couteau bien aiguisé)



- 3. Tartiner la surface des 2 demi gâteaux de pâte à tartiner au chocolat.
 - Si votre chocolat à tartiner est un peu dure à étaler, passer le quelques secondes au micro-ondes (puissance 500 à 600W)
- 4. Couper les poires en lamelles et disposer celles-ci sur le chocolat de la 1ère moitié de gâteau.
- 5. Recouvrir avec la 2ème moitié de gâteau.

Etape 7 - Réalisation du glaçage

- 1. Installer le pétrin concasseur dans la cuve du robot.
- 2. Casser le chocolat en morceaux et l'ajouter dans la cuve.
- 3. Ajouter les 30 ml d'huile.
- 4. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 3, température 50° pour une durée de 5 minutes.

5. Rassembler la préparation et relancer le robot vitesse 3, température 50°C pour une minute supplémentaire si le chocolat n'est pas totalement fondu.

Etape 8 - Glaçage du gâteau

- 1. Placer le gâteau sur une grille à pâtisserie.
- 2. Napper le gâteau avec le glaçage.
- 3. Laisser figer le glaçage quelques minutes puis déplacer le gâteau sur votre plat de service à l'aide de spatules à pâtisserie.

Etape 8 – Décoration

1. Décorer le gâteau au gré de vos envies avec du vermicelle et des perles de sucre ou des mini meringues

Réaliser la décoration du gâteau lorsque le glaçage est complètement refroidi et figé sous peine de voir fondre votre vermicelle ...





Réaliser la décoration du gâteau lorsque le glaçage est complètement refroidi et figé sous peine de voir fondre votre vermicelle ...

Si vous devez stocker votre gâteau au frigo avant dégustation, attendez la dernière minute pour réaliser votre décoration car celle-ci risque d'absorber l'humidité de votre frigo et de fondre.

Idem si vous souhaitez décorer votre gâteau avec des mini meringues, mettez celles-ci au dernier moment pour qu'elles ne ramollissent pas.



Il n'est pas nécessaire de stocker le gâteau au frigo si vous le consommez rapidement. Conservez le à température ambiante, dans une pièce fraîche, juste recouvert d'une cloche pour le protéger.

Si vous souhaitez le conserver plusieurs jours, privilégiez néanmoins une conservation au frigo pour que le gâteau ne dessèche pas (conservation 24 à 48 heures)

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr









Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable
