

Cœur Chocolat Poires By Cath & Célestine

 Cooking By Cath

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.

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !

 **Catégorie :** DESSERTS

 **Nombre :** 8 personnes

 **Cuisine :** CUISINE DES ENFANTS

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [BATTEUR](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [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
- 1/2 sachet [levure chimique](#)
- 1 sachet [sucre vanillé](#)

Garniture poires chocolat

- 1 [grande boîte 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](#)



Préparation
30 min



Cuisson
40 min



Durée totale
1 h 10 min

PRÉPARATION

Étape 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

Étape 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.

Étape 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.

Étape 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

Étape 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.



Étape 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 **lyre à pâtisserie** (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.

Étape 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.

