

Délice chocolaté irresistible



INGREDIENTS

- 50g de chocolat noir
- 300g de poires
- 200g de bananes
- 300g de pommes
- 1 yaourt nature
- 2cc de sucre
- 4 oeufs
- 10 cc crème fra[^]che 4/5%
- 80g de farine
- 20g de poudre d'amandes
- 1 cc de margarine
- 4 CS de lait demi-écrémé concentré

PRÉPARATION:

Préchauffer le four à 170 °C

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Éplucher puis couper les fruits en lamelles fines, les réserver.

Dans un saladier, mélanger au fouet le yaourt, les jaunes d'œufs, le sucre et le lait concentré

Incorporer la poudre d'amande à la farine, puis les ajouter en pluie sur le mélange précédent, sans cesser de fouetter.

Tapisser le fond d'un moule à manqué de 26 à 28 cm de diamètre avec un papier sulfurisé, puis margariner et fariner tout le moule. Monter les blancs en neige ferme. En incorporer délicatement la moitié au mélange précédent, puis ajouter les fruits coupés en lamelles, tout en continuant de le soulever avec une spatule. Terminer avec le reste des blancs.

Verser dans le moule, faire cuire 45 min. Attendre quelques minutes au sortir du four avant de démouler

Faire bouillir la crème puis la mélanger au chocolat fondu. Napper le gâteau avec la sauce chocolat.

Je suis léger et gourmand!!!!!!