

## **Gâteau au chocolat**

4 œufs entiers

80 g de farine

150 g de sucre en poudre

200 g de beurre

200 g de chocolat pâtissier

Sucre glace (facultatif)

- 1- Préchauffer le four th6
- 2- Mélanger, dans 1 saladier, les œufs, le sucre et la farine dans 1 casserole sans faire de grumeaux
- 3- Couper le chocolat en petits morceaux et le faire fondre dans 1 casserole avec 2 c à s d'eau (feu doux sans cesser de remuer)
- 4- Ajouter le beurre et quand tout est bien fondu, retirer du feu
- 5- Verser le chocolat dans le saladier avec le mélange et remuer doucement et assez longtemps pour obtenir une couleur homogène
- 6- Verser la pâte dans 1 moule beurré et fariné
- 7- Faire cuire entre 15 et 25 mn (selon que l'on veuille le cœur du gâteau plus ou moins fondant)

NB : ce gâteau est encore meilleur si on le laisse reposer quelques heures après la cuisson

## **Fondant aux pommes**

6 pommes

5c à s de farine

5 c à s de sucre

4c à s de lait

3 c à s d'huile

1 œuf

1 sachet de levure

Cannelle

- 1- **Peler et couper les pommes en petits morceaux ; les placer dans le fond du moule beurré et saupoudré de cannelle**
- 2- **Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le lait, l'huile, l'œuf et le sachet de levure, verser ce mélange sur les pommes**
- 3- **Mettre à four chaud (th 6 ou 180°) et laisser cuire 20/25 min**
- 4- **Pendant ce temps, préparer une crème avec 80 g de beurre fondu, 80g de sucre et un œuf, la verser sur le gâteau et laisser cuire encore 20 min**

## **Tarte aux poires**

**Pâte feuilletée**

**4 poires**

**3 œufs**

**150g de sucre**

**3 c à s de crème fraîche**

- 1- Dans un saladier, battre les œufs, le sucre et la crème fraîche**
- 2- Peler les poires, les couper en 2, ôter les pépins puis les couper en tranches ; les disposer sur la pâte feuilletée pour former une étoile**
- 3- Verser le mélange sur les poires**
- 4- Cuire pendant 20 min th 6, le four aura été préchauffé auparavant, puis 2 à 3 min position gril pour obtenir la couleur brune du mélange**