

GÂTEAU FONDANT POIRES, CHOCO ET GINGEMBRE



Portions 12

Préparation 30 minutes

Cuisson 55 minutes

Congélation Oui

Particularités



Avec le duo poire-chocolat, on ne se trompe pas! J'ai ajouté une touche de gingembre... et une ganache en extra! Oh la la! Ce gâteau aussi charmant que décadent fera de vous la star des desserts!

INGRÉDIENTS

Gâteau

- 1 c. à soupe (15 ml) de sucre, pour saupoudrer
- 6 petites poires mûres encore fermes, non pelées, coupées en deux et évidées
- 1 1/3 tasse (325 ml) de [crème de soya de type Belsoy](#), ou de crème 35 %
- 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre blanc
- 1 1/4 tasse (125 g) de cacao
- 3/4 (90 g) tasse de [farine tout usage sans gluten](#) ou ordinaire
- 1/2 tasse (45 g) de [poudre ou farine d'amandes](#)
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à soupe (15 ml) de gingembre moulu
- 1 1/4 tasse (260 g) de sucre
- 1 1/4 tasse (275 g) de [margarine végétale](#) ou de beurre, à la température ambiante
- 1 c. à soupe (15 ml) de vanille
- 4 gros œufs

Ganache au chocolat

- 1 tasse (250 ml) de crème de soya de type Belsoy ou de crème 35 %
- 1 1/2 tasse (283 g) de [pépites de chocolat mi-sucré sans produits laitiers](#) ou ordinaires

PRÉPARATION

Gâteau

1. Préchauffer à 350 °F (180 °C) et placer la grille au centre. Graisser un moule de 9 x 13 po. Tapisser le fond de papier parchemin en le laissant dépasser de chaque côté.
2. Saupoudrer le fond du moule de 1 c. à soupe (15 ml) de sucre et y déposer les poires, côté coupé vers le bas.
3. Dans un petit bol, mélanger la crème de soya avec le vinaigre. Réserver.
4. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le cacao, la farine, la poudre à pâte, le sel et le gingembre. Réserver.
5. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter la margarine, le sucre et la vanille 3 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe et blanchisse.
6. Incorporer les œufs et bien mélanger.
7. Ajouter le mélange de farine en trois fois, en alternant avec le mélange de crème de soya et de vinaigre, toujours au batteur électrique.
8. Verser la préparation sur les poires. Étendre avec le dos d'une spatule.
9. Cuire au four 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir complètement sur une grille. Renverser sur une planche à découper et couper en morceaux.

Ganache au chocolat

1. Dans un bol, déposer les pépites de chocolat. Réserver.
2. Dans une petite casserole, porter la crème de soya à ébullition et retirer du feu aussitôt. Verser la crème de soya sur le chocolat et attendre 20 secondes avant de brasser. Mélanger au fouet jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et incorporé à la crème. Servir avec le gâteau.