

# Gâteau léger aux poires, pralin

*et pépites de chocolat*



**Pour 6 personnes (moule de 20 cm de diamètre)**

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 25 minutes**

**Pâte :**

- 4 blancs d'oeufs (2+2)
- 100 g de farine
- 1 c à café de levure chimique
- 90 g de sucre en poudre
- 1 c à soupe de sucre vanillé
- 50 g de beurre
- 60 g de fromage blanc
- 1 pincée de sel

**Garniture :**

- 1 petite poire
- 50 g de pralin
- 50 g de pépites de chocolat

**Déco :**

- Sucre glace (facultatif)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Faites fondre le beurre coupé en morceaux dans une casserole pour obtenir un beurre noisette.

***Comment faire un beurre noisette ? Il suffit de chauffer le beurre à feu doux. Celui-ci va chanter, dès qu'il cesse de chanter, retirez la casserole du feu, votre beurre noisette est prêt. (astuce de notre chef Damien, lien sur le blog). Laissez tiédir.***

Dans un saladier, mélangez le fromage blanc avec le beurre noisette. Ajoutez le sucre en fouettant et 2 blancs d'oeufs. Incorporez la farine et la levure tamisées.

Ajoutez le pralin, les pépites de chocolat et la poire coupée en petits dés (si votre poire est trop grosse, prenez-en que la moitié). Mélangez à l'aide d'une spatule.

Battez en neige les 2 autres blancs avec une pincée de sel. Incorporez 1/3 des blancs dans la pâte pour la fluidifier puis incorporez le reste délicatement en soulevant la préparation pour ne pas casser les blancs.

Versez la pâte dans un moule de 20 ou 22 cm de diamètre (le mien fait 20). *Pensez à le beurrer si celui-ci n'est pas en silicone ou placez une feuille de papier sulfurisé dans le fond du moule pour pouvoir le démouler facilement car c'est quand même un gâteau fragile.*

Glissez au four pour 25 minutes (voire + ou - 5 minutes en fonction du four de chacun).

A la sortie du four, attendez 10 minutes avant de démouler le gâteau. Attendez le complet refroidissement pour saupoudrer le gâteau de sucre glace (c'est facultatif).

Dégustez avec un petit café, un thé ou encore un bon chocolat chaud.