

# Gâteau chocolat-poires-ricotta



## Ingrédients nécessaires

cacao : 2cs  
ricotta : 250g  
poire au sirop : 4  
fécule de maïs : 2cs  
sucre blanc : 50g  
farine : 2cs  
œuf : 4  
chocolat : 100g  
levure chimique : 2cc

## Préambule

La ricotta est un fromage italien qui entre dans la préparation de nombreux plats, mais aussi de quelques desserts. Tu vas sans aucun doute apprécier le gâteau que voilà. A toi de cuisiner !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par demander à un adulte de séparer les blancs des jaunes d'œufs et de préchauffer le four à 180°C.



## Etape 2

Mets le chocolat à fondre avec quelques cuillères à soupe de lait dans une casserole.



### Etape 3

Bats les blancs en neige avec un batteur électrique ou demande à une grande personne de t'aider à le faire. Ensuite, réutilise le batteur pour mélanger les jaunes et le sucre.



### Etape 4

Ajoute la ricotta et le cacao dans le saladier contenant les jaunes et le sucre.



### Etape 5

Remue bien le chocolat pendant qu'il fond pour obtenir une pâte lisse.



### Etape 6

Ajoute la farine et la féculé dans le saladier contenant la ricotta.



### Etape 7

Mélange et ajoute ensuite le chocolat fondu.



### Etape 8

Epluche les poires, découpe-les en petits morceaux et mélange-les au reste de la pâte.



### Etape 9

Ajoute délicatement les blancs d'œufs au reste de la pâte à gâteau et mélange le tout avec une spatule.



### Etape 10

Verse la pâte dans un moule.



## Etape 11

Fais cuire ton gâteau à 180°C pendant environ 30 minutes. Une fois qu'il est cuit et démoulé, si tu ne le manges pas rapidement, tu dois le mettre au frigo pour qu'il se conserve. Bonne dégustation !

