

Gâteau poire chocolat sans gluten ni PLV

Je vous propose un gâteau fondant poire et pâte à tartiner au chocolat totalement de saison, pour les gourmands sans gluten ni PLV. Ce gâteau a eu un franc succès chez nous (validé par mini bio). Il faut dire que le mélange poire / chocolat a de quoi plaire au plus grand nombre.

Pour la pâte à tartiner vous pouvez choisir d'utiliser une pâte à tartiner du commerce (bio bien sûr), ou alors la [recette de pâte à tartiner](#) que je vous propose sur le blog.

Je réalise ce gâteau poire chocolat avec la fonction « pâte » du [blender extramix](#) vous pouvez le réaliser avec un autre blender, un robot ou au fouet pas de souci.

Recette gâteau poire chocolat sans gluten ni lait

- Recette sans gluten
- Recette sans lait
- Recette bio

Fondant poire /chocolat sans gluten ni produit laitier



cuisine-saine.fr 

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients

- 4 poires
- 150 g de farine de riz complète + pour le moule
- 2 cuil. à soupe d'huile de coco + pour le moule
- 2 cuil. à soupe de [pâte à tartiner](#)
- 3 oeufs
- 100 ml de lait d'amande
- 80 g de sucre de canne blond
- 2 cuil. à café de poudre à lever sans gluten

1. Épluchez les poires, ôtez les pépins et coupez-les en lamelles. Réservez.
2. Huilez et farinez un moule à manquer.
3. Déposez les morceaux de poires dans le moule. Faites fondre la [pâte à tartiner](#) et versez là sur les poires.
4. Préchauffez votre four thermostat 6 ou 180°C.
5. Dans un blender, commencez par mettre les ingrédients liquides, les œufs, le lait d'amande, puis la farine de riz, l'huile de coco, le sucre de canne blond et la poudre à lever sans gluten.
6. Mixez à pleine puissance pendant une minute ou utilisez la fonction « pâte » du [blender extramix](#).
7. Versez sur les poires et enfournez 40 min.
8. Laissez bien refroidir avant de démouler et découper pour que vos parts se tiennent bien et ne partent pas en cacahouètes ;).

Le conseil de Karen

Vous aimerez aussi :

[Confiture poire / chocolat](#)

[Bûche de Noël sans gluten poire et châtaigne](#)

[Muffin poire / amande sans gluten](#)