

**Gâteau renversé chocolat-poire de Cyril Lignac**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Le** [**caramel**](https://recettes.de/caramel) **:**
**- 100 g de sucre**
**3 càs d'eau**
**- un peu de beurre**
**Le gâteau :**
**- 4** [**poires**](https://recettes.de/poire)
**- 1 jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)
**- 30 g de beurre**
**- 1 càs de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)
**- 200 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)
**- 100 g de** [**crème liquide**](https://recettes.de/creme-liquide)
**- 3 œufs**
**- 90 g de sucre en poudre**
**- 160 g de farine**
**- 6 g de levure chimique**

**1 moule à manqué de 22 cm de** Ø
**Préchauffage du four à 200°C** 

**Le caramel et le moule :**Mettre le sucre et l'eau dans le moule et porter sur le feu pour obtenir un caramel ambré. (1)
Faire tourner le moule pour bien le napper.
Laisser refroidir puis beurrer les parties du moule qui ne sont pas couvertes de caramel.

 **Le gâteau :**Peler et épépiner les poires.
En couper deux en lamelles épaisses et deux en petits dés et les arroser de jus de citron.
Faire chauffer le beurre dans une poêle avec la cassonade et y faire "fondre" rapidement les lamelles de poires en les tournant sur les deux faces.
Les disposer en rosace dans le fond du moule, sur le caramel.
Mettre les dés de poires à chauffer dans la poêle et les enrober rapidement de jus sans les laisser cuire.
Les réserver et les laisser refroidir.
Faire fondre le chocolat dans la crème quelques secondes au micro-ondes ou dans une casserole sur feu doux.
Remuer pour lisser la préparation et laisser tiédir.
Travailler au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter tout en fouettant le chocolat fondu, la farine et la levure pour obtenir une pâte lisse.
Incorporer les dés de poires en mélangeant à la spatule.
Verser la pâte dans le moule délicatement pour ne pas déplacer les lamelles de poires.
Enfourner pour 20 minutes puis baisser la température à 190°C pour encore 10 minutes de cuisson.
Retourner le gâteau sur une grille posée sur un plat pour recueillir le caramel qui va s'écouler.
Laisser refroidir.