



Gâteau au chocolat amandine...

Ingrédients :

- 250 g de chocolat noir
- 250 g de beurre mou ou margarine
- 5 œufs (jaunes + blancs)
- 250 g de sucre en poudre ou 125 g de vergeoise brune + 125 g de sucre en poudre
- 185 g de poudre d'amandes
- 100 g de farine



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6/7).

Beurrer, chemiser un moule à manqué standard avec de la farine et mettre dans le fond un disque de papier sulfurisé.

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec 3 càs de lait. Hors du feu y ajouter le beurre mou.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un saladier battre les jaunes d'œufs avec le sucre plusieurs minutes jusqu'au blanchissement. Y ajouter les amandes en poudre, puis le chocolat beurre fondus et la farine.

Battre les blancs en neige pas trop ferme. Les incorporer ensuite délicatement à l'autre préparation.

Verser dans le moule. Enfourner de 25 à 35 mn à 180°C, selon le four.

Laisser refroidir 10 min dans le moule avant de démouler.

Et maintenant, il est prêt à être dévorer.

Je l'ai servi avec une sauce au chocolat blanc tiède (chocolat blanc fondu avec de la crème fleurette) et quelques fleurs que j'ai fait en pâte à sucre avec les emporte pièces offerts par une jeune femme formidable : **Lunetoiles** !

BON APP'