

Gâteau de Nancy

Les ingrédients pour 6 personnes :

125 g de beurre
125 g de sucre
125 g de chocolat pâtissier 63 % de cacao
100 g d'amandes en poudre
4 œufs
1 c à s de fécule de pomme de terre
Sucre glace pour la décoration

Faire fondre le beurre au micro-ondes ou à feu doux dans une casserole. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Faire fondre le chocolat à feu doux ou au micro-ondes. Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter les amandes, le beurre fondu et mélanger. Ajouter le chocolat fondu. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer en 2 fois délicatement au mélange au chocolat. Ajouter la fécule tamisée. Beurrer un moule à manquer (démontable de préférence) et verser la pâte. Cuire 40 mn à four préchauffé à 150° (adapter suivant le four). Décorer avec un peu de sucre glace au moment du service.

Pour que le gâteau se démoule plus facilement (n'ayant pas de moule à manquer démontable) une fois le moule beurré, je le saupoudre de sucre.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>