

Gâteau au chocolat et amandes

Ingrédients :

200 gr chocolat noir **au lait**

100 gr beurre

4 oeufs

100 gr sucre

60 gr farine

75 gr amandes hachées

1 pincée de sel

pour le nappage :

150 gr chocolat au lait

50 gr beurre

Faire fondre le chocolat et le beurre

Ajouter les jaunes d'oeufs, le sucre, la farine et les amandes

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel

Les incorporer délicatement au chocolat

Verser la préparation dans un moule beurré et fariné si pas en silicone

Cuire four chaud 180° pendant 35 mn

Laisser refroidir avant de démouler

Préparer le nappage et le verser chaud sur le gâteau

Laisser durcir le nappage et décorer **pour ma part avec des confettis daizy**



<http://atablecheznatt.canalblog.com>