

Chocolatine amandine

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h

Personnes : 6 à 8

Ingrédients :

- 240g de chocolat noir concassé
- 200g de beurre en parcelles+20g pour le moule
- 15 cl de lait
- 1c. à c. d'extrait de vanille liquide
- 100g de farine
- 200g de sucre en poudre
- 6 œufs
- 125g d'amande en poudre
- sel
- sucre glace

Préparation : Préchauffez votre four Th 5/6 (160°). Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le beurre, le lait et la vanille liquide, sur feu très doux. Hors du feu, incorporer la farine et le sucre en poudre en fouettant.

Fouettez les jaunes d'œufs avec les amandes en poudre. Incorporez au mélange précédent.

Fouettez les blancs en neige avec une pincé de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Versez dans un moule à manqué beurré. Enfourez pour 1 h. servez froid saupoudré de sucre glace.

Suggestion : pour raffiner, nappez le gâteau avec un mélange de 175g de chocolat noir fondu avec 2 c. à s. de lait. Décorez avec des copeaux de chocolat.