

## CHOCO AMANDINE



### Pour 6 personnes

4 oeufs  
150 g de chocolat noir  
150 g de beurre  
150 g de sucre glace  
125 g d'amandes en poudre ou un mélange amandin  
1 sachet de sucre vanillé

Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le beurre...

Dans un saladier, mettre les amandes en poudre, le sucre glace, les jaunes d'oeufs et réserver les blancs...

Ajouter ensuite le mélange chocolat/beurre et bien mélanger...

Puis ajouter les blancs battus en neige...

Incorporer délicatement le sucre vanillé et verser dans un moule...

J'ai pris un moule à cake mais il est préférable de prendre soit un moule à manqué ou carré, de plus c'est un gâteau assez fragile au démoulage...

Cuire au four à 150° C (th 5) pendant 30 minutes, le mien a cuit plus longtemps...

C'est un gâteau extrêmement moelleux, les enfants en redemandent.

Pour en faire un dessert, vous pouvez le servir avec une crème anglaise, ici il est accompagné d'une lichette de chantilly avec quelques pistaches...