

Gâteau au chocolat

Source : <http://www.amusesbouche.fr/>

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- 160 g de chocolat noir
- 125 g de beurre
- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 90 g de poudre d'amande
- 50 g de farine

Préparation :

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes. Ajoutez 90 g de sucre, la poudre d'amande, la farine et les jaunes d'œufs.

Montez les blancs d'œufs en neige, serrez-les avec le restant de sucre puis incorporez-les délicatement à la pâte. Le fait d'ajouter le sucre au blanc et d'incorporer une meringue à la pâte, donne une croûte croquante au gâteau. Versez la pâte dans un moule à manqué beurré ou en silicone. Mettez au four 30 minutes à 170°C (th.6).

A la sortie du four, attendez 10 minutes et démoulez. Laissez refroidir sur une grille. Servez accompagné de crème anglaise.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>