

CAKE MOELLEUX CHOCOLAT NOIR & AMANDES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 3 œufs
- Chocolat noir 200g
- Beurre 1/2 sel (ou doux) 125g
- Sucre blanc/roux ou cassonade 70g
- Farine blanche 200g
- Levure chimique ou bicarbonate de sodium
- Poudre d'amandes 50g
- Lait entier ou 1/2 écrémé 4 càs = 30mL
- Facultatif (pour la décoration) : amandes effilées 2 càs

Astuces :

- Remplacer les amandes par d'autres fruits oléagineux : noix, noisettes, pistaches...
- Ajouter 100 à 200g de fruits (framboises, pommes, poires) à la préparation.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 40 à 45 environ
Pour un cake de 20 cm (8 à 10 parts)

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Au bain-marie ou au micro-ondes : faire **fondre** le beurre et le chocolat noir.
3. Dans un **saladier** : **fouetter** les œufs et le sucre.
4. **Ajouter** le mélange chocolat noir/beurre fondus et fouetter.
5. **Ajouter** le lait et fouetter.
6. **Ajouter** la farine, la levure chimique ou le bicarbonate de sodium et la poudre d'amandes et fouetter.
7. Dans un **moule à cake** (20 cm de longueur) : déposer 2 bandes de **papier sulfurisé** (voir technique en vidéo) et **verser** la préparation.
8. Pour la décoration : **parsemer** d'amandes effilées.
9. Enfourner à **180°C** pendant **10 minutes** puis baisser à **150°C** et poursuivre la cuisson pendant **30 à 35 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
10. À la sortie du four, **démouler** le cake et laisser refroidir avant de déguster.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr