

FONDANT CHOCOLAT NOIR & AMANDES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 3 œufs
- Chocolat noir 200g
- Sucre blanc/roux ou cassonade 50 à 70g
- Beurre ½ sel ou doux 100g
- Poudre d'amandes 100g
- Farine ou maïzena 50g
- Facultatif : arôme amande liquide

Astuces :

- Remplacer les amandes par d'autres fruits oléagineux : noix, noisettes, pistaches, pécan, coco.
- Saupoudrer le gâteau de sucre glace pour la décoration.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 20 minutes
Pour 8 personnes (= plat de 23 cm de diamètre)

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Faire **fondre** le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
3. Dans un **saladier** : **fouetter** les œuf.
4. **Ajouter** le sucre et fouetter.
5. Ajouter le mélange fondu chocolat noir/beurre et fouetter.
6. Ajouter la poudre d'amandes et fouetter.
7. Ajouter la farine ou la maïzena et fouetter.
8. **Facultatif** : ajouter l'arôme amande liquide et fouetter.
9. **Verser** la préparation dans un plat à tarte ou une poêle antiadhésive de 23 cm de diamètre.
10. Enfourner pendant **20 minutes**. A la sortie du four, **laisser refroidir** avant de démouler et de servir.



@Recettes100faim.fr