



Desserts

Carrés de chocolat aux amandes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de chocolat amer
175 grammes d'amandes (pelées)
4 œufs (cassés)
100 grammes de beurre (doux)
75 grammes de farine
100 grammes de sucre
40 grammes poudre de cacao
1 cuillère à café de levure en poudre

Méthode de préparation

Faites fondre 200 g de chocolat au-bain-marie. Hachez finement 75 g d'amandes et coupez en deux 50 g des amandes. Battez en neige les blancs d'œuf. Mixez le beurre et le sucre jusqu'à un mélange mousseux. Mélangez-y les jaunes d'œuf un par un. Ajoutez-y le chocolat fondu en remuant. Mélangez ensemble la farine, 25 g de cacao, la levure et les fines amandes et ajoutez le mélange à la pâte. Incorporez-y prudemment le blanc d'œuf.

Recouvrez une forme à pâtisserie carrée de papier de cuisson et versez-y la pâte. Cuisez environ 25 minutes dans un four préchauffé à 160°. La pâte doit encore être légèrement humide. Laissez refroidir. Fondez le reste du chocolat. Saupoudrez le gâteau avec le reste du cacao. Coupez prudemment le cake en carrés. Décorez avec le chocolat fondu, les amandes et les demi-amandes.

