

Gâteau Moelleux Chocolat Amandes

Pour 6 personnes :

- 150g de sucre (ou 100g de sucre complet Muscovado)
- 125 g de beurre
- 125 de chocolat pâtissier
- 50g de farine
- 125 g de poudre d'amandes ou noisettes ou noix de coco
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 3 œufs

Préchauffer le four à 210 ° (th. 7)

Faire fondre sur feu doux le beurre et le chocolat. Hors du feu ajouter le sucre, les œufs battus en omelette, la farine, les amandes en poudre et la vanille.

Verser la pâte dans un moule à manqué beurré. Faire cuire dans le four chaud 15 à 20mn .Le gâteau doit être juste cuit. Trop cuit il perdrait son moelleux. Peut se déguster un peu tiède.

Bonne dégustation

Babeth