

GATEAU AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

RECETTE N°2127

NOTATION

- Prix : 3/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 50 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 100 g de chocolat fondant
- 75 g de beurre
- 4 oeufs
- 100 g de sucre
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de farine
- une pincée de sel
- Glaçage:
- 125 g de chocolat
- 100 g de crème fraîche
- Pour garnir:
- amandes effilées à volonté

MATERIELS INDISPENSABLES

- aiguille
- gant protection
- aluminium
- casserole
- fouet électrique
- cuillère en bois
- moule à manqué
- bain-marie
- spatule
- terrine

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



10 ETAPES A SUIVRES

01. Faites fondre le chocolat sans remuer, puis incorporez le beurre.
02. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanchâtre et mousseux, ajoutez le chocolat fondu au mélange puis 1 pincée de sel, la poudre d'amandes et enfin la farine tamisée.
03. Incorporez ensuite délicatement les blancs d'oeufs battus en neige ferme et versez la pâte dans un moule à manqué beurré et tapissé de papier d'aluminium beurré, en ne le remplissant qu'aux trois quarts.
04. Faites cuire pendant 50 mn environ à four moyen préchauffé.
05. Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau qui doit ressortir sèche.
06. Démoulez et laissez refroidir sur grille.
07. Préparez le glaçage: faites fondre le chocolat au bain-marie.
08. Quand il est lisse, ajoutez la crème.
09. Versez ce mélange tiède sur le gâteau en lissant à la spatule.
10. Parsemez d'amandes effilées grillées.

NOTES PERSONNELLES
