

Le Gâteau au chocolat

(d'Anne-Marie Jullien)



Ingrédients -

- 200 gr de chocolat noir
- 125 gr de sucre en poudre
- 100 gr de beurre
- 125 gr d'amandes en poudre
- 65 gr de farine
- 1 pot de crème fraîche (20 cl)
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique

Préparation -

Préchauffer le four à 180°/190°.

Faire fondre le chocolat et le beurre, hors du feu ajouter le sucre et les jaunes d'oeufs.

Ajouter la poudre d'amandes, la crème fraîche. Bien mélanger puis ajouter la farine et la levure. Incorporer délicatement les blancs battus en neige.

Mettre au four 30 minutes environ. Vérifier avec la pointe d'un couteau en cours de cuisson.