

# Recette du CHOC'AMANDES

Proposée par Eliane

## Ingrédients :

- 200gr de chocolat noir
- 200gr de beurre
- 200gr de sucre
- 125gr de poudre d'amandes
- 4 œufs
- amandes effilées pour le décor



## Préparation :

Faire fondre le chocolat avec le beurre.

Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre puis la poudre d'amandes. Ajouter le mélange chocolat et beurre fondu.

Verser dans un moule beurré.

Étaler les amandes effilées sur la pâte pour décorer le gâteau.

Préchauffer le four à 180° (environ 5mn) et enfourner 30mn.

A mi-cuisson, surveiller la couleur des amandes effilées (mettre une feuille de papier alu dessus pour éviter qu'elles ne brûlent).