

# FONDANT AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

Proposée par Christiane B.

## **Ingrédients (pour 10 personnes)**

- 150g beurre
- 250g de chocolat à dessert
- 250g de sucre cristallisé
- 125g d'amandes en poudre (facultatif) ou remplacé par noisettes en poudre
- 5 jaunes d'œufs
- 2 cuil à soupe de fécule

## **Réalisation**

- \* Mettre à fondre ensemble, le beurre et le chocolat au micro-onde ou dans une casserole
- \* Fouetter les 5 jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter la fécule et éventuellement la poudre d'amandes et ensuite le mélange beurre et chocolat fondus refroidi.
- \* Monter en neige les 5 blancs d'œufs restants et les ajouter à la préparation précédente.
  
- \* Préchauffer le four à thermostat 6
- \* Beurrer et fariner légèrement un moule à manquer et y verser la préparation
- \* cuire 30 minutes à four traditionnel. Avant de sortir le gâteau du four, piquer un couteau dedans afin de vérifier que le cœur est encore mou mais pas trop. Sinon prolonger la cuisson de quelques minutes.

Déguster tiède accompagné d'une crème anglaise ou d'une boule de glace vanille.