



## Gâteau au chocolat de C. Felder vu chez Miamourdises



### Ingrédients :

4 oeufs, 125g de chocolat à 60%, 2 CS de lait, 10 cl de crème liquide, 1 CS de farine, 50g d'amande, 125g de sucre

### Préparation :

*Préchauffer le four à 180°*

*Faire fondre le chocolat avec la crème et le lait.*

*Incorporer le jaunes un par un puis la farine et les amandes en poudre.*

*Battre les blancs en neige ferme en incorporant le sucre semoule au fur et à mesure.*

*Les incorporer délicatement à la préparation précédente*

*Verser dans un moule de 24 cm de diamètre*

*Faire cuire 30-35 minutes*

*Démouler sur une grille et laisser refroidir*

*Servir tiède ou froid selon les envies!!*

*Ce gâteau est aérien est fond en bouche, un délice qui va devenir un inconditionnel de mes fourneaux!*

Merci d'être venu visiter mon blog, et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne !  
[www.marciatack.canalblog.com](http://www.marciatack.canalblog.com) , mon blog de tests et recettes culinaires.