



Poisson aux épices et au yaourt ... de brebis bien sûr ! (sans lait de vache)



Ingrédients :

125g de chocolat à 60% de cacao
60g de beurre mou
3 oeufs
100g de sucre en poudre
40g de farine de riz complet
75g de poudre d'amandes

Préchauffez le four à 180°C (th6).

Hachez le chocolat au couteau et faites le fondre au bain-marie. Ajoutez le beurre coupé en morceaux, lissez bien au fouet.

Cassez les oeufs en séparant le blanc des jaunes. Mélangez au fouet les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite la farine de riz et la poudre d'amandes. Mélangez bien à la cuillère puis ajoutez le chocolat.

Dans un saladier, montez les blancs en neige avec une pincée de sucre. Quand ils sont fermes, incorporez-les en 2 fois dans le mélange précédent.

Versez dans un moule et laissez cuire 40 min. Dégustez tiède de préférence.