

Couronne fondante chocolat et amandes

Ingrédients

4 oeufs

60 gr de farine

125 de sucre

125 gr de beurre

200 gr chocolat au lait

80 gr d'amandes effilées grillées

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige ferme et réserver

Faire fondre le chocolat avec le beurre

Fouetter les jaunes avec le sucre

Ajouter la farine et les amandes

Mettre le chocolat

Incorporer délicatement les blancs

Verser dans un moule beurré et fariné si pas en silicone

Cuire four chaud 180° pendant 30 mn

Laisser bien refroidir avant de démouler

