

21 février 2008

Petits quatre-quarts au chocolat, amandes et pêches



(pour 4/5)

*165 g chocolat noir corsé
100 g beurre
3 œufs
80 g sucre
80 g farine
50 g amandes en poudre
tranches de pêches au sirop
amandes effilées*

Préchauffez le four à 180 C.

Faites fondre le chocolat et le beurre.

Séparez les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre. Ajoutez ensuite la farine, les amandes puis le chocolat fondu. Incorporez délicatement les blancs montés en neige, en soulevant délicatement.

Versez dans un moule beurré, déposez des tranches de pêches sur le dessus en les enfonçant légèrement et parsemez d'amandes effilées. Faites cuire environ 35 minutes.

Source : recette adaptée de Douceurs d'antan de Marie Leteuré