

## Moelleux au chocolat, amandes et fève tonka



(pour 8 petits)

*Pour le beurre d'amandes :*

3 c.à.s. de pâte d'amandes  
( $\frac{1}{4}$  tasse de sucre) pas mis  
50 g de beurre  
6 gros oeufs  
 $\frac{1}{4}$  tasse d'amandes en poudre  
 $\frac{1}{4}$  c.à.c. de sel

*Pour la pâte au chocolat :*

250 g de chocolat noir  
( $\frac{1}{3}$  tasse de sucre) pas mis

Préchauffer le four à 175 °C, placer une grille au milieu.  
Beurrer les ramequins généreusement, à moins d'utiliser des moules en silicones.

Préparez le beurre d'amandes :

Cassez la pâte d'amandes en morceaux avec vos doigts et placez-les dans le bol d'un mixeur. (Ajoutez le sucre et) pulsez jusqu'à ce que le mélange soit granuleux. Ajoutez le beurre et pulsez encore jusqu'à ce que le mélange s'homogénéise, puis ajoutez les oeufs, les amandes moulues, le sel et pulsez jusqu'à ce que tout soit juste mélangé.

Préparez la pâte au chocolat :

Melangez le chocolat (et le sucre) dans un bol et faites fondre au bain-marie. Ajoutez le chocolat fondu au beurre d'amandes dans le mixeur et pulsez en rabattant la pâte sur les bords dans le fond du bol, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Repartissez la pâte dans les ramequins et cuisez jusqu'à ce que les moelleux aient gonflé, soient pris et qu'un cure-dent en ressorte propre (environ 30 minutes). Laissez refroidir 15 minutes, puis démoulez et laissez refroidir complètement.

*Suggestion d'accompagnement : salade d'agrumes.*

*Le Blog-notes de Lolotte*

<http://blogoalolotte.canalblog.com>