



### **LE MARECHAL**

Préparation : 40 mn  
Cuisson 14 mn (chez moi 18 mn)

#### **Côté marché :**

200 g de chocolat noir  
180 g de beurre  
6 oeufs  
220 g de sucre glace  
80 g de poudre d'amandes blanches en poudre  
100 g de farine de gruau  
40 g de sucre semoule

Beurrez d'abord vos moules puis farinez-les quand le beurre est figé. Pensez à vider l'excédent de farine.

Préchauffez le four à 200°C.

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs, faites fondre le beurre et le chocolat séparément.

**Attention**, rajoutez le chocolat dans le beurre et non l'inverse. Joignez ensuite successivement le sucre glace, les amandes en poudre et les jaunes d'oeufs.

Montez les blancs en neige en y incorporant le sucre semoule.

Mélangez progressivement et en alternance les blancs montés, la farine, le mélange chocolaté jusqu' à obtention d'une pâte homogène.

Versez dans les moules et mettez au four 14 mn à 200°C, (un peu plus pour moi, mais tout dépend aussi de vos moules).

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

