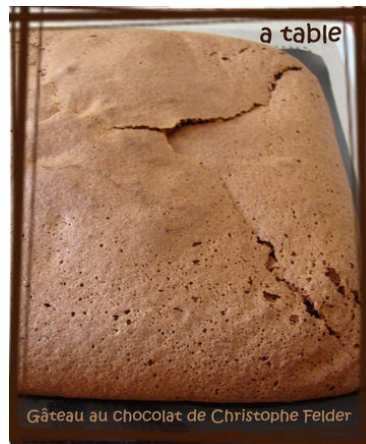


# GATEAU AU CHOCOLAT SANS BEURRE DE C.FELDER



Pour 4 à 6 personnes :

- 4 oeufs
- 150 g de chocolat noir
- 2 c à soupe de lait
- 10 cl de crème liquide
- 1 c à soupe de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre en poudre

Faites fondre le chocolat dans la crème et le lait. Remuez bien afin d'avoir une texture homogène et transvasez dans un saladier.

Montez les blancs en neige avec le sucre (que vous incorporerez petit à petit).

Ajoutez les jaunes d'œufs dans le chocolat, puis la farine et la poudre d'amandes. Mélangez bien.

Incorporez délicatement les blancs d'œufs.

Préchauffez le four à 180°C.

Versez la pâte dans un moule à manquer légèrement graissé ou tapissé de papier sulfurisé et faites cuire environ 30 min.

Recette du blog A TABLE  
<http://latabledecarine.canalblog.com/>