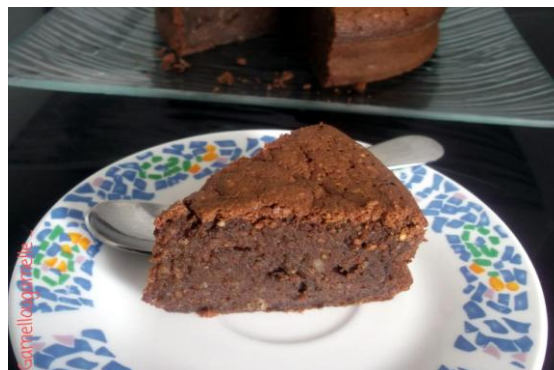


Gâteau au chocolat et aux PdeT

Ingrédients:

- 200 g de PdeT (pesées pelées)
- 100 g de beurre très très mou
- 120 g de sucre
- 4 œufs
- 100 g d'amandes en poudre
- 150 g de chocolat à dessert



Cuire les PdeT à l'eau. Les passer au presse purée.



Fouetter le beurre avec le sucre.



Ajouter les PdeT.



Les œufs un à un.



Les amandes



Faire fondre le chocolat et l'incorporer au reste de la préparation.



Verser dans un moule à manqué beurré et fariné (environ 20 cm) et enfourner 40 à 45 mn à 180° (Th6).