

mon fondant chocolat amandes

<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients

100 gr de farine+un peu pour fariner le moule
4 oeufs
150 gr de sucre en poudre
200 gr de chocolat noir
200 gr de beurre + un peu pour graisser le moule
60 gr d'amandes en poudre
un peu de sucre glace pour le décor

dans une casserole,
mettre à fondre le beurre et le chocolat coupé en morceaux
il faut obtenir un mélange lisse et brillant
dans un plat
séparez les jaunes et les blancs d'oeuf
travailler les jaunes avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux
ajouter la farine et bien mélanger
une fois le chocolat/beurre fondu et refroidi un peu
l'ajouter petit à petit aux mélange
sucre,oeufs farine
ajouter ensuite la poudre d'amande
bien mélanger
battre les blancs en neige très ferme
ajouter un tiers des blanc en neige à la préparation
bien mélanger pour alléger la pate
puis ajouter le reste des blancs en neige et mélanger délicatement
beurrer et fariner le moule
mettre la préparation dans le moule
et mettre au four moyen
c'est cuit lorsque le dessus se craque
une pointe de couteau plantée au centre ne doit pas ressortir sèche
démouler à froid!
saupoudrez de sucre glace et dégustez!