

GATEAU CHOCOLAT AMANDES ENTIÈRES



Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 200 g de chocolat pâtissier
- 5 œufs
- 100 g de beurre
- 200 g de sucre en poudre
- 35 g de farine
- 35 g de maïzena
- 60 g d'amandes entières
- 1 c à café de levure

Mettez les amandes sur une plaque, placez les au four à 150°C pendant environ 15 minutes afin de les faire sécher à cœur et les rendre plus croquantes.

Faites fondre ensemble le chocolat et le beurre coupés en morceaux au bain-marie tout en remuant. Versez la préparation dans un saladier et lissez bien le tout.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Ajoutez les jaunes dans la préparation au chocolat, en mélangeant bien. Incorporez ensuite dans l'ordre, le sucre, la farine tamisée, la levure et la maïzena.

Préchauffez le four à 180 °C. Montez les blancs en neige ferme. Incorporez 3 cuillères à soupe à la préparation en remuant rapidement, puis l'autre moitié, en soulevant bien la préparation. Ajoutez délicatement les amandes torréfiées.

Dans un moule à manquer préalablement beurré, versez-y la préparation, et enfournez 25 minutes.

Sortez le gâteau du four et laissez-le tiédir avant de le démouler. Servez le tiède, avec un crème anglaise, c'est bien meilleur !