



### **Fondant au chocolat (aux blancs d'oeufs)**

Pour un moule de 24 cm mais je vous conseille plutôt un moule de 20 cm :

- 200 g de chocolat noir
- 125 g d'amandes en poudre
- 125 g de sucre glace (100 g sont suffisants)
- 40 g de farine
- 5 blancs d'oeuf

Préchauffer le four à 150°C.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou à feu très doux (ce que je fais tout le temps et pas de problème).

Pendant ce temps, battre les blancs en neige ferme. Incorporer à la fin le sucre glace pour bien serrer les blancs.

Incorporer ensuite la poudre d'amandes et la farine, puis le chocolat, en maintenant le batteur à très basse vitesse.

Transvase la pâte dans le moule recouvert de papier cuisson et placer au four pour 20-25 minutes de cuisson. La dessus doit être un peu croustillant alors que le coeur est fondant, mais la lame du couteau en ressort sèche.

Laisser refroidir le gâteau et déguster ! Le réserver au frigo s'il en reste.