

## **Fondant au chocolat et aux amandes effilées**

Ingédients

120 gr de chocolat  
90 gr de beurre  
100 gr de sucre  
4 oeufs  
2 cs bombées de farine  
1 pincée de sel  
amandes effilées

Faire fondre le chocolat avec le beurre

Fouetter les oeufs avec le sucre

Ajouter la farine et le sel

Incorporer le chocolat fondu

Parsemer le fond du moule d'amandes effilées

Verser doucement la pâte

Cuire four chaud 180° pendant 20 mn

Laisser refroidir avant de démouler



<http://atablecheznatt.canalblog.com>