Gâteau au chocolat sans farine aux amandes

Un gâteau au chocolat sans farine, rendu tendre par la poudre d'amandes. Sa texture dense et fondante séduit les gourmands comme les intolérants au gluten.

8 personnes	12 min préparation	30 min cuisson	42 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 120 g de beurre
- 100 g de sucre
- 4 œufs
- 100 g de poudre d'amandes

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C et chemiser un moule rond de 20 cm.
2. Concasser le chocolat dans le bol.
   8 sec / vitesse 7
3. Ajouter le beurre en dés et faire fondre.
   3 min / 60°C / vitesse 2
4. Ajouter le sucre, les œufs et la poudre d'amandes et mélanger.
   30 sec / vitesse 4
5. Verser dans le moule et cuire 30 minutes à 170°C.
6. Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Le conseil de Tiha
Sers-le avec une pointe de crème fraîche : la fraîcheur équilibre l'intensité du chocolat.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur.