



LA TENDRESSE DE STÉPHANE GLACIER.



Pour un moule haut de 20cm : 190g de poudre d'amande, 150g de sucre, 4 œufs, 100g de beurre, 35g de farine, 70g de chocolat noir à 68%.

Préchauffez le four à 165°. Faites fondre le beurre au micro-ondes. Tamisez la farine. Beurrez et farinez le moule choisi et réservez-le au réfrigérateur pendant la préparation du gâteau.

Dans la cuve du robot ou plus simplement dans un saladier fouettez pendant 3min la poudre d'amande, le sucre et les œufs pour obtenir un mélange léger. Ajoutez le beurre fondu tiédi et la farine. Faites fondre le chocolat au bain-marie et incorporez-le à l'appareil. Versez la pâte obtenu dans le moule, et enfournez pendant 45 min environ en vérifiant la cuisson à l'aide d'une pique. Laissez refroidir avant de démouler. Poudrez de sucre glace pour le service.

Ce gâteau se congèle parfaitement