



### COMME UN PAIN DE GENES AU CHOCOLAT



Pour un moule à manqué ou fantaisie de 22/24cm soit pour 8 gourmands.

**L'appareil** : 180g de chocolat extra bitter ou Caraïbes, 50g de beurre, 160g de poudre d'amande blanche, 100g de sucre, 200g d'œufs, 30g de farine et 4g de levure chimique, 15g d'alcool anisé, beurre et farine pour le moule, amandes mondées pour la déco. Beurrer généreusement le moule au pinceau le fariner très légèrement et poser les amandes mondées non torréfiées tout autour, réserver au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Tamiser la farine et la levure. Fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Conserver la casserole du bain-marie avec l'eau encore chaude et hors du feu poser dessus un cul de poule avec les œufs, le sucre et la poudre d'amande. Fouetter le tout au batteur à main jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux. Ajouter (éventuellement) l'alcool dans le chocolat fondu et un peu de l'appareil mousseux et les incorporer à la spatule. Réunir les deux appareils dans la cuve du robot et bien les mélanger à la feuille. Puis à la maryse incorporer la farine tamisée avec la levure.

**La cuisson et la finition** : verser la préparation dans le moule choisi puis enfourner 30 à 40 min en vérifiant le bon degré de cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir bien brillante. Démouler, patienter 1 min puis emballer immédiatement le gâteau dans du papier cuisson. Laisser refroidir puis déguster.

Ce gâteau de voyage se conserve filmé et à température ambiante une petite semaine.

