



## Le fondant au chocolat et à l'amande

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 25 min.

### Ingrédients

Chocolat à pâtisser : 200 g  
Beurre : 125 g  
Oeufs : 5  
Sucre : 125 g  
Poudre d'amandes : 125 g  
Farine : 1 c.à s.  
Arôme d'amande amère : 1 c. à moka

*Cacao amer + beurre pour le moule*

### Matériel

un moule à manqué  
2 jattes  
un fouet  
une balance ménagère



### Réalisation > la préparation

1. Faire fondre au micro-ondes le chocolat et le beurre coupé en petits morceaux dans une jatte. Bien lisser quand tout est fondu.  
*- au lieu de 200 g d'un chocolat noir corsé à pâtisser, on peut utiliser parfois plutôt 100 g de chocolat noir + 100 g de praliné Pralinoise ou de chocolat au lait, pour un goût plus doux -*
2. Ajouter à la préparation fondue les 5 jaunes, le sucre en poudre, la poudre d'amandes et la cuillère de farine. Ajouter la cuillère à moka d'arôme d'amande amère si vous le souhaitez. Bien lisser le tout.  
*- j'ai tendance à diminuer régulièrement la dose de sucre : 100 g suffisent déjà, c'est affaire de goût, et aussi affaire de chocolat. Plus le chocolat choisi est corsé, plus le sucre est nécessaire pour en adoucir la force -*
3. Préchauffer le four à 175°C. Beurrer et saupoudrer de cacao amer un moule à manqué.  
*- cela permettra à la pâte de ne pas accrocher et de pouvoir démouler le gâteau en douceur, c'est toujours mieux que la farine qui laisse parfois des traînées blanches sous les parts de gâteau que vous servez -*
4. Monter les 5 blancs en neige. Les incorporer délicatement au reste de la préparation et bien lisser.

### Réalisation > la cuisson

5. Verser dans le moule. Enfourner pour 25 min à 175°C.
6. Laisser complètement refroidir avant de tenter de démouler.  
*- si vous préférez qu'il soit bien cuit, poursuivez sa cuisson durant 5 ou 10 autres minutes au bout desquelles vous piquerez un cure-dents au centre du gâteau ; si celui-ci ressort sec alors le gâteau est à point pour vous -*

## Présentation

**7.** Sortir le gâteau du réfrigérateur plusieurs heures avant dégustation pour qu'il ne soit ni trop ferme ni froid, mais délicieusement onctueux et fondant au centre.

*- et si vous souhaitez ramollir le centre du gâteau, n'hésitez pas à le passer avant dégustation une dizaine de secondes au micro ondes à puissance moyenne –*

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)