Pavé chocolat et amande

Ingrédients pour 6 personnes

150 g chocolat noir 130 g farine 140 g beurre 180 g sucre 50 g sucre glace 6 oeufs 75 g amandes en poudre 3 c. à soupe lait sel

Vous aurez sorti à l'avance le beurre du réfrigérateur. Beurrez et farinez légèrement un moule à manqué. Faites chauffer le four (th. 5 1/2 - 170 degrés).

Cassez le chocolat en morceaux, mettez-le à ramollir au bain-marie avec le lait. Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Travaillez ces jaunes avec le sucre 5 mn au fouet électrique, puis ajoutez les amandes. Travaillez le chocolat jusqu'à ce qu'il soit lisse. Incorporez-le alors aux jaunes. Incorporez ensuite le reste de farine et de beurre, puis une pincée de sel.

Montez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement. Versez la préparation dans le moule. Enfournez pour 35 mn.

Démoulez encore chaud sur une grille, laissez refroidir. Poser sur le gâteau le papier dentelle. Saupoudrez de sucre glace, puis retirez délicatement le papier.

Temps de préparation: 0:30+

Classification: dessert (plat)

Origine: Recettes économiques - Prima

Date: 21.03.2006 Enregistré par: démo