



GATEAU AU CHOCOLAT (Fanfan)

Ingrédients

100g chocolat noir à cuire
100g beurre
100g sucre poudre + 1 sachet sucre vanillé
4 oeufs
100g poudre amandes
Alcool (facultatif)

Préparation de la recette :

- Faire fondre le chocolat dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau.
 - rajouter les 100g de beurre (mélanger)
 - rajouter le sucre en poudre + sucre vanillé (mélanger)
 - œufs : séparer les jaunes des blancs et incorporer les jaunes à la préparation (mélanger)
 - rajouter la poudre d'amandes (mélanger)
 - rajouter alcool (facultatif)
 - monter les blancs en neige (un peu de sel) et incorporer délicatement à la préparation.
 - mettre dans un moule à manquer
- Préchauffer four puis insérer four maxi (180°) environ 10mn puis baisser (compter environ 30mn).
- Pour la cuisson piquer un couteau au centre, la lame doit ressortir sèche.
On peut le saupoudrer de sucre glace une fois froid.

PS : je mélange au mixer à chaque étape pour bien aérer le gâteau

Bon Appétit à Tous