

Desserts

Gâteau au chocolat Nancy

Denise PICARD

Transmise par

Françoise CHAUVIN

PRÉPARATION : 1H 30

CUISSON : 45 MIN

USTENSILES : 1 MOULE A MANQUE – 1 BOL – 1 FOUET - 1 CASSEROLLE

POUR 6 PERSONNES

4 OEUFS

25 G DE FARINE

125 G DE SUCRE

125 G DE BEURRE

125 G DE CHOCOLAT NOIR

100 G DE POUDRE D'AMANDES

LA PREPARATION

Travaillez le beurre en pommade.

Faire fondre le chocolat, mélangez, ajoutez les jaunes d'œufs; Incorporez le sucre, la farine et la poudre d'amandes.

Battre les blancs d'œufs, mélangez délicatement.

Beurrez un moule à manqué et garnissez.

LA CUISSON

Mettez à cuire, four modéré, durant 40 min à 170°C (Th. 5-6)