

Moelleux au chocolat et amandes

Ingrédients

4 oeufs
100 gr de chocolat noir au lait pour nous
100 gr d'amandes en poudre
80 gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique

Séparer les blancs des jaunes

Faire fondre le chocolat

Mélanger les jaunes avec les sucres, les amandes, la levure et le chocolat

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel

Les incorporer délicatement au mélange précédent

Verser dans un moule beurré et fariné si besoin

Cuire four chaud à 180° environ 30 mn

Laisser refroidir avant de démouler

Tout comme Leila j'ai recouvert le moelleux d'une ganache au chocolat au lait et j'ai parsemé de vermicelles colorées

