

# 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. Enfourez 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