



Cake choco / amandes

Beurre mou	160 gr
Poudre amandes	60 gr
Sucre	230 gr
Œufs	4
Farine	180 gr
Levure chimique	½ c à café
Lait	130 gr
Chocolat	70 gr
Amandes ou noisettes	100 gr

- Au robot avec la feuille mélanger le beurre mou, le sucre et la poudre amandes.
- Ajouter les oeufs puis la farine avec la levure.
- Dans une casserole faire bouillir le lait et le verser sur le chocolat. Bien remuer. Laisser un peu tiédir.
- Ajouter le lait chocolaté à la pâte et bien mélanger. Puis ajouter les amandes concassées.
- Cuire au four à 160°C dans un moule à cake de 27 à 28 cm graissé durant 1h à 1h15. Surveiller la cuisson .

A la place des amandes, on peut mettre des noisettes concassées comme dans la recette d'origine extrait du livre de Stéphane Glacier.

La durée de cuisson dans la recette d'origine est de 40 minutes mais le cake était pas cuit pour ma part donc j'ai été obligée de poursuivre la cuisson. Mon cake a cuit 1h05 exactement.

Bonne dégustation