Petits moelleux irrésistibles.

Préparation 20 minutes.
Cuisson 12 minutes.
Attente 30 minutes.
Pour 6 personnes.

150 g de poudre d'amandes.
4 blancs d'œufs.
190 g de sucre glace + 30 g.
40 g de cacao.
50 g de chocolat noir.

Hachez le chocolat.

Mixez la poudre d'amandes, le cacao et le 190 g de sucre (mélange bien fin).

Fouettez les blancs en neige.

Ajoutez le reste de sucre glace en pluie. Fouettez encore 15 secondes.

Incorporez les dans le mélange amandes et chocolat.

Répartissez la pâte dans 6 ramequins assez petits et laissez reposer 30 minutes (le dessus doit sécher légèrement).

Four 180° cuire 12 minutes. Servir tiède.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !