

Gâteau de la Belle-Vue

Pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre :

- 4 oeufs
- 125 g de chocolat
- 2 càs de lait
- 10 cL de crème liquide (*à 15 % de MG pour moi*)
- 1 càs de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre (*60 g pour moi*)

Faire fondre le chocolat avec le lait et la crème.

Incorporer les jaunes d'œufs un par un, puis la farine et la poudre d'amandes.

Battre les blancs en neige avec le sucre et les incorporer à la préparation.

Verser la pâte dans le moule recouvert de papier cuisson et cuire 30 à 35 min à 180 °C.

