

Quatre-quarts fourré au chocolat & aux amandes



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 minutes

✓ **Cuisson** : 30 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 6 à 8 personnes

- 4 œufs
- 200 g de sucre complet
- 200 g de beurre
- 200 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique

Pour la ganache au chocolat et aux amandes :

- 150 ml de crème liquide
- 200 g de chocolat noir à 70%
- 30 g d'amandes



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 170°C.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre. Versez le beurre fondu et mélangez bien. Ajoutez la farine et la levure tamisées. Mélangez de nouveau. Versez l'appareil dans un moule à manqué beurré et fariné.

Enfournez pour 30 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. A la sortie du four, laissez le gâteau refroidir sur une grille.

Préparez la ganache au chocolat et aux amandes : Faites chauffer la crème liquide dans une casserole. A ébullition, retirez du feu et ajoutez le chocolat cassé en petits morceaux. Mélangez au fouet pour obtenir une texture bien lisse.

Hachez grossièrement les amandes et incorporez-les dans la ganache au chocolat.

Ouvrez le quatre-quarts en deux. Sur la partie inférieure, étalez la ganache au chocolat. Recouvrez avec la partie supérieure, appuyez légèrement et réservez au frais.

Sortez le gâteau 1h avant de servir.

www.audalacuisine.com