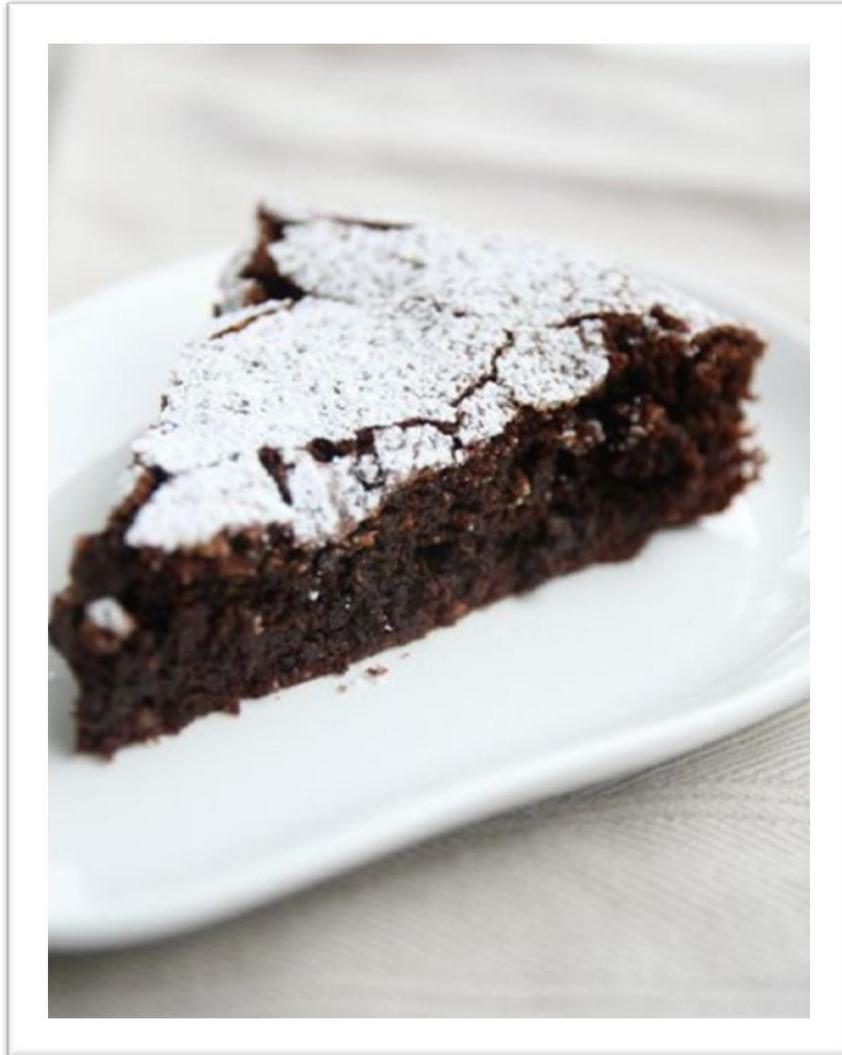




## GATEAU AU CHOCOLAT ET MARC DE CAFE



**Ingrédients :** 4 oeufs, 150gr de sucre, 150gr de beurre, 250gr de chocolat noir, 100gr de poudre d'amandes, 1 petit verre de rhum (ou cognac, ou café), 40gr de marc de café froid.

Coupez le chocolat et le beurre en morceaux, puis faites-les fondre au bain-marie. Pendant ce temps, séparez les jaunes des blancs. Montez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez la poudre d'amandes, le marc de café, la liqueur et le chocolat fondu. Mélangez bien le tout. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au reste.

Versez le tout dans un moule (diamètre 26 cm) beurré et fariné (j'ai utilisé un moule en silicone). Enfournez à 170°C pendant environ 50 minutes.

Avant de servir, saupoudrez de sucre glace.