



Très très très fondant au chocolat

- 180 g de chocolat noir
- 180 g de beurre ramolli
- 180 g de sucre
- 180 g de poudre d'amandes
- 4 oeufs

Glaçage :

- 150 g de chocolat noir
- 180 g de crème fleurette
- 1 cs de miel



1°/ Préchauffer le four à 170°. Beurrer et fariner un moule rond, carré, en forme de coeur... Que sais-je encore ;-)) Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes à très faible puissance.

2°/ Fouetter le sucre et beurre pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter un à un les oeufs en fouettant entre chaque puis la poudre d'amandes. Bien battre puis incorporer le chocolat fondu.

3°/ Verser l'appareil dans le moule et enfourner environ 40 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.

4°/ Préparer le glaçage : faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes à très faible puissance. Faire bouillir la crème et le miel. Incorporer la crème au chocolat en la versant en 3 fois et en émulsionnant comme pour une mayonnaise. Étaler sur le gâteau refroidi.