## Délice au chocolat???

## ingrédients:

pour une plaque de four (grand format) 6 œufs 300 g de sucre 2 tablettes de chocolat Nestlé Dessert noir 200 g de beurre 1 petit suisse 120 g de poudre d amandes 100 g de farine

temps de cuisson : 23 minutes au four chaleur tournante à 170°C

dans un saladier mélanger les œufs et le sucre (faire blanchir)

rajouter le petit suisse et bien mélanger

dans une casserole faire fondre le beurre et le chocolat à feu doux (dans un saldier bain marie pour les puristes)

verser le mélange chocolat beurre fondu dans le saladier (oeufs+sucre+petit suisse) et bien mélanger rajouter la poudre d'amandes (60g pour le goût discret, 120g pour les gourmands)

puis rajouter la farine

bien mélanger

Dans la plaque du four mettre un papier sulfurisé, et verser la pate.

Pour un moule à manquer classique diviser les proportions par deux, temps de cuisson 20 minutes à  $170^{\circ}$ C ...