

# Couronne du chocolat

## Ingrédients :

3 œufs  
100gr de chocolat noir  
65 gr. de beurre  
65 gr. de sucre  
50 gr. de poudre d'amandes  
1 cuillerée à soupe de farine

Dans un bol séparez les blancs et les jaunes des œufs.

Dans une casserole au bain marie, faites fondre le chocolat dans un peu d'eau puis retirez du feu et incorporez énergiquement le beurre.

Ajoutez les jaunes d'œufs en remuant bien votre appareil.

Ajoutez le sucre, la farine et la poudre d'amandes et mélangez bien le tout.

Montez les blanc en neige et, lorsqu'ils sont bien fermes, incorporez-les très délicatement à votre mélange.

Beurrez largement un moule et remplissez-le de votre préparation.

Placez le moule dans le bas de votre four préchauffé (th 5) et laissez cuire 20 minutes.

Démoulez votre gâteau sur un plat et laissez refroidir.