## Gâteau aux blancs d'œufs chocolat et amandes

## ****Ingrédients****

## 6 blancs d’œufs

## 120 g de farine

## 100 g de poudre d’amandes (torréfiée quelques min à la poêle pour faire ressortir l’arôme)

## 70 g d’amandes effilées (torréfiées  à  poêle)150 g de sucre en poudre½ sachet levure chimique

## 4 c à soupe de chocolat amer en poudre120 g de beurre fondu (refroidi)

## 1 c à soupe de rhum

## 1 pincée de sel

## **Préparation**

## ****Préchauffage four 180°C (th 6)****

## Dans un robot mélanger la farine tamisée, avec la levure, le sucre, la poudre d’amandes, 40g d'amandes effilées (pour un peu de croquant) bien mélanger. Incorporer le beurre, le chocolat et le rhum. Incorporer les blancs d’œufs montés en neige très ferme avec la pincée de sel. Mélanger délicatement en soulevant la pâte. Verser dans un moule beurré et parsemer d’amandes effilées. Mettre à cuire 20 à 25 min. Vérifier la cuisson avec une pointe fine (j’utilise un fil à brochette) elle doit ressortir propre.

## Source : Cuisine gourmande de Carmencita