

Pour régaler les copains, Moëlleux au chocolat :

300g chocolat noir. 200g beurre. 200g sucre en poudre. 90g farine +90g poudre d'amandes. 8 jaunes +8 blancs en neige.

Dans un grand saladier, casser le chocolat en carrés, ajouter le sucre et le beurre. Mettre au micro-ondes 2mn.

Ajouter poudre d'amandes et farine, puis jaunes d'oeufs, mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Y verser délicatement les blancs.

Faire couler la pâte obtenue dans un moule huilé, à haut bord. Faire cuire 20 ou 25mn dans un four à 150°.

Laisser refroidir, démouler et couper en petits carrés. A ranger dans un récipient hermétique.

Offrir à ses copains randonneurs à l'heure du café...ou savourer en solitaire...

