

Pour commencer, casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec la crème liquide et le lait.

Ensuite ajouter un à un les jaunes d'œufs, la farine et la poudre d'amandes à la casserole, tout en continuant de remuer le tout.

Battre les blancs en neige en y incorporant petit à petit le sucre.

Puis les incorporer délicatement à la préparation au chocolat.

Quand la pâte est prête, beurrer et fariner un moule carré.

Y verser la pâte.

Puis mettre au four environ trente minutes à 180.

Démouler le gâteau a la sortie du four.

Enfin le laisser refroidir.