

# metro



## Gâteau au chocolat et amandes

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 4 Votes

8-10 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:50 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

Gâteau:

**310 ml** (1 1/4 tasse) Pépites de chocolat mi-sucré sans produit laitier

**125 ml** (1/2 tasse) Huile d'olive douce

**4** Oeuf

**125 ml** (1/2 tasse) Sucre

**60 ml** (1/4 tasse) Cassonade

**375 ml** (1 1/2 tasse) Farine d'amandes ou poudre

### Préparation

Gâteau:

Préchauffer le four à 350°F et placer la grille au centre. Graisser un moule rond de 9 po et tapisser le fond de papier parchemin.

Dans un bol, chauffer les pépites de chocolat avec l'huile 1 minute, ou jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Bien mélanger et laisser tiédir.

Dans un grand bol, à l'aide du batteur électrique, fouetter les oeufs, le sucre et la cassonade 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe et blanchisse (il est important de fouetter aussi longtemps pour incorporer le plus d'air possible dans le mélange, sinon le gâteau ne gonflera pas).

Incorporer le chocolat fondu tiédi, toujours au batteur électrique.

À l'aide d'une spatule, incorporer la poudre d'amandes, le cacao, le sel et les amandes hachées et bien mélanger.

Verser la préparation dans le moule et cuire 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.

Laisser tiédir sur une grille. Passer la lame d'un couteau autour du gâteau avant de démouler.

Garniture:

**30 ml** Cacao  
**(2 c. à soupe)**

---

**1,25 ml** Sel  
**(1/4 c. à thé)**

---

**125 ml** Amandes grillées très finement hachées  
**(1/2 tasse)**

---

Garniture:

---

**80 ml** Pépites de chocolat mi-sucré sans produit  
**(1/3 tasse)** laitier

---

**15 ml** Huile d'olive douce  
**(1 c. à soupe)**

---

Dans un bol, chauffer le chocolat avec l'huile 1 minute, ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu complètement. À l'aide d'une petite cuillère, laisser couler le chocolat sur le dessus du gâteau refroidi en formant des zig zags. Bon à savoir: Le gâteau craquera sur le dessus pendant la cuisson, c'est normal. Vous verrez, il aura une croûte craquante et le centre sera moelleux à souhait ! Source : K pour Katrine

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---