 **Cake chocolat-pâte d'amandes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/07/Cake-chocolat-p%C3%A2te-damandes-DSCN5114.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

- 170 g de beurre pommade  
- 200 g de cassonade  
- 3 œufs  
- 225 g de farine  
- 30 g (4,5 càs) de cacao  
- 210 g de pâte d'amandes  
- 6 càs de pépites de chocolat

**1 moule à cake de 27 cm tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Travailler le beurre et le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien onctueux.  
Ajouter les œufs un à un en fouettant toujours.  
Tamiser la farine et le cacao et les incorporer au mélange en fouettant pour obtenir une pâte homogène.  
Couper la pâte d'amande en petits dés.  
Réserver 2 cuillerées à soupe de dés de pâte d'amandes et 2 cuillerées de pépites de chocolat.  
Mélanger le reste de pâte d'amandes et de pépites à la préparation précédente.  
Verser la pâte dans le moule.  
Répartir sur le dessus la pâte d'amande et les pépites réservées.  
Enfourner pour 40 minutes environ.  
Attendre qu'il soit bien froid pour le découper.