

**Moelleux aux pêches, chocolat & amandes**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 6** [**pêches**](https://recettes.de/peches) **ou** [**nectarines**](https://recettes.de/nectarines) **jaunes**
**- 100 g de beurre**
**- 200 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **lacté caramel (1)**
**- 4 œufs**
**- 80 g de sucre**
**- 100 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(2)**
**- 100 g de farine**
**- 6 g de levure chimique**
**- 50 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 1 càs de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer
- ½ càc de cannelle en poudre**

**1 moule à manqué de 26 cm de Ø, beurré si non en silicone**
**Préchauffage du four à 150°C** 

Peler les pêches ou laver soigneusement les nectarines.
Les couper en quartiers puis en tranches (j'en ai fait 12 par fruit).
Faire fondre le chocolat avec le beurre.
Remuer pour lisser la préparation et laisser tiédir.
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.
Mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre restant jusqu’a ce que le mélange blanchisse.
Ajouter dans le saladier le chocolat fondu, le lait, la farine et la levure,
la poudre d'amande, la cannelle et le cacao.
Bien mélanger au fouet.
Incorporer les blancs en neige délicatement à la spatule.
Verser la moitié de la pâte dans le moule.
Disposer la moitié des tranches de fruits.
Couvrir avec le restant de pâte.
Disposer le reste des fruits.
Enfourner pour 1 heure.
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.