 **Tout moelleux au chocolat**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Tout-moelleux-au-chocolat-DSCN7810_27986.jpg)Pour 6 Croquants-Gourmands  
- 150 g de chocolat noir**  
**- 80 g de beurre  
- 3 œufs  
- 100 g de sucre  
- 60 g de farine  
- 1 càc de levure chimique  
- 50 g d'amandes en poudre  
- 50 g de pépites de chocolat**

**1 moule à cake beurré de 24 x 9 cm**  
**Préchauffage du four à 180° C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**Faire fondre le chocolat** avec le beurre au bain-marie ou comme moi au micro-ondes.  
Remuer pour lisser le mélange.  
**Travailler au fouet** les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Incorporer la farine** et la levure, la poudre d'amandes, et le chocolat fondu en travaillant pour obtenir une pâte bien lisse.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Ajouter les pépites** de chocolat et remuer à la spatule.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Verser** dans le moule.  
**Enfourner** pour 30 à 35 minutes (à vérifier).  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur une grille.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif

**Couper en tranches** lorsque le gâteau est bien froid.