 **Tout moelleux au chocolat**

**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** 

**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.

**Incorporer la farine** et la levure, la poudre d'amandes, et le chocolat fondu en travaillant pour obtenir une pâte bien lisse.

**Ajouter les pépites** de chocolat et remuer à la spatule.

**Verser** dans le moule.
**Enfourner** pour 30 à 35 minutes (à vérifier).
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur une grille.


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