

PAINS AU CHOCOLAT ET AMANDES DORÉES

4 personnes 20 minutes facile

Ingrédients

- 4 Pains au Chocolat La Fournée Dorée
- Crème d'amande (30 g de beurre, 60 g de sucre en poudre, 1 œuf, 60 g de poudre d'amande)
- Amandes effilées

Préparation

- 1- Préchauffer le four à 150°C.
 - 2- Mélanger le beurre à température ambiante et le sucre.
 - 3- Ajouter l'œuf et mélanger avant d'y incorporer la poudre d'amande. Le mélange doit être bien mousseux. Placer quelques heures au frais.
 - 4- Réchauffer délicatement le pain au chocolat au four pendant 2 min à 150°C.
 - 5- Faire dorer les amandes effilées.
 - 6- Tartiner le dessus du pain au chocolat avec la crème d'amande. Parsemer d'amandes effilées.
-

