

PAINS AU CHOCOLAT ET AMANDES DORÉES

4 personnes20 minutesfacile

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.