

# Tarte chocolat-dattes

RECETTE PROPOSÉE PAR CAROLINE QUESLIER

## ingrédients

- 100 g d'amandes effilées
- 125 g de chocolat noir haché grossièrement
- 125 g de dattes séchées dénoyautées
- 3 blancs d'œufs
- 125 g de sucre en poudre + 2 c. à s.
- 125 ml de crème fleurette
- Cacao en poudre

## Préparation

- Huilez un moule à bord amovible de 23 cm de diamètre et tapissez-le de papier sulfurisé.
- Versez les amandes et le chocolat dans un robot et hachez-les finement. A l'aide d'un couteau, hachez finement les dattes.
- Fouettez les blancs d'œufs en neige souple dans un grand saladier parfaitement propre.
- Ajoutez progressivement 125 g de sucre, sans cesser de fouetter. Quand le sucre est dissous, incorporez délicatement le mélange amandes-chocolat, puis ajoutez les dattes.
- Versez cette pâte dans le moule. Lissez la surface.
- Faites cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce que la préparation commence à prendre et à se détacher des bords.
- Laissez refroidir dans le moule avant de démouler délicatement sur un plat de service. Fouettez la crème fleurette avec 2 cuillérées à soupe de sucre en poudre jusqu'à obtention d'une crème souple.
- A l'aide d'une spatule, étalez la crème sur le gâteau. Découpez le gâteau en petites parts, saupoudrez de cacao en poudre.

