



Gâteaux et desserts au chocolat
Reine de saba



40 min	15 min	25 min	0	460
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le
gâteau**

125 g **Chocolat noir**
125 g **Beurre**
60 g **Amande(s) en
poudre**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
125 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Farine**
1 **Sel**

Étape 1

Les étapes

- 1** Fondre doucement le beurre et le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- 2** Verser le sucre en poudre et la poudre d'amandes et mélanger.
- 3** Ajouter la farine et mélanger.
- 4** Séparer les blancs des jaunes.
- 5** Ajouter les jaunes d'oeufs et mélanger.
- 6** Battre les blancs en neige.
- 7** Incorporer délicatement les blancs à la préparation.
- 8** Verser la préparation dans un moule et faire cuire au four à 180°C (Th.6) pendant environ 25 minutes.