



*Gâteaux et desserts au chocolat*  
**Reine de saba**



<b>40 min</b>	<b>15 min</b>	<b>25 min</b>	<b>0</b>	<b>460</b>
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.