

Reine de Saba

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 125 g de chocolat noir
- 3 œufs (blancs en neige)
- 125 g de sucre fin
- 50 g de farine tamisée
- 50 g de poudre d'amande

Recette :

- Laisser fondre à feu doux le chocolat noir et le beurre.
- Laisser tiédir ce mélange puis ajouter un à un les jaunes d'œufs tout en mélangeant la pâte.
- Incorporer le sucre fin, la farine tamisée et la poudre d'amande.
- Ajouter ensuite les blancs en neige bien fermes.

Cuisson :

Four doux 120°(ou thermostat 4) pendant 35 minutes environ au milieu du four (cuisson par le dessous).