

La Reine de Saba	Préparation
<p>Ingrédients (pour 6 personnes)</p> <p><u>Biscuit:</u></p> <p>œufs : 3</p> <p>beurre : 60 g</p> <p>fécule : 40 g</p> <p>poudre d'amande blanche: 75 g</p> <p>sucres : 125 g</p> <p>chocolat noir 60% : 125 g</p> <p><u>Accompagnement:</u></p> <p>Crème aux carambars</p>	<p>Premier conseil: Utilisez un moule de 20cm maxi de diamètre qu'il conviendra de beurrer fariner pour un démoulage sans risque.</p> <p>Deuxième conseil: mixer le sucre afin que le blanchiment avec les jaunes d'œufs soit parfait et rapide.</p> <p>Le Chocolat:</p> <p>mettre dans une casserole le chocolat, et le beurre et faire fondre doucement en mélangeant les ingrédients à l'aide d'une spatule, pour obtenir une crème onctueuse et fluide. Sortir du feu!</p> <p>La Pâte:</p> <p>œufs : séparer les blancs et les jaunes.(clarifier)</p> <p>Mettre dans une jatte les jaunes et commencer à les battre, puis ajouter progressivement le sucre ce qui facilitera l'opération. Battre pendant 3 min environ afin d'obtenir un blanchiment parfait.</p> <p>Ajouter la fécule, puis la poudre d'amande. La consistance de la pâte devient ferme.</p> <p>Ajouter le mélange beurre-chocolat ce qui assouplira cette pâte.</p> <p>Blancs d'œufs:</p> <p>Les blancs doivent être montés en neige très ferme.</p> <p>Ajouter une partie des blancs afin d'assouplir encore la pâte, puis incorporer le reste des blancs en soulevant délicatement la pâte à l'aide d'une spatule.</p> <p>Mettre la pâte dans le moule et enfourner à 180°C pendant 25 min environ.</p>

Ce gâteau est particulièrement apprécié car il est léger et moelleux bien présenté il est considéré par les invités comme une délicate attention.

Il est peut être apprécié par les personnes allergiques au gluten puisqu'il ne contient pas de farine, la fécule de pomme de terre n'a pas de gluten. Il peut être accompagné de crèmes diverses (chantilly, pâtissière, anglaise, aux carambars, etc)