

# Gâteau Reine de Saba...

« de quand j'étais petite »



***-Shopping : pour un moule rond de 24 cm, ou un moule carré de 21 cm***

- 220 gr de chocolat noir à 70 %
- 140 gr de beurre + 20 gr pour le moule
- 6 oeufs
- 200 gr de sucre semoule
- 80 gr de maïzena
- 150 gr de poudre d'amandes (*pour moi, noisettes*)

**Finition (facultatif)**

- 30 gr de cacao amer
- 30 gr de sucre glace

***-In process :***

- Préchauffer le four à 180°.
- Faire fondre le chocolat au micro-ondes dans un plat en verre, à puissance moyenne, par séquence de 20 sec, en remuant consciencieusement à chaque fois (vous pouvez aussi le faire au bain-marie).

- Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, au batteur électrique (au moins 3 min).
- Tamiser la maïzena d'une part et la poudre d'amandes d'autre part.
- Toujours en fouettant, incorporer la maïzena au mélange oeufs-sucre, puis, progressivement la poudre d'amandes tamisée.
- Terminer en incorporant petit à petit le chocolat et le beurre fondu, à l'aide d'une spatule.
- Monter les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel. Si le mélange est trop ferme, il sera difficile à intégrer au reste de la préparation
- Incorporer un peu de blancs en neige pour alléger la préparation, puis continuer à ajouter ceux-ci tout en soulevant délicatement afin de ne pas casser les blancs (en faisant un mouvement de bas en haut, du centre vers le bord, tout en faisant tourner le saladier).
- Beurrer un moule à manqué et le fariner légèrement puis le retourner pour enlever le surplus de farine. Verser la préparation chocolatée dans le moule et mettre au four à 180° pendant 40 mn, jusqu'à ce qu'une lame ou une brochette en bois ressorte propre.
- A la sortie du four, démouler la Reine de Saba et laisser refroidir sur une grille.
- Saupoudrer ensuite de cacao et de sucre glace si vous le désirez (sur le gâteau refroidi), ou même de chocolat fondu. Déguster avec une crème anglaise, ou pourquoi pas une chantilly !

Une recette inspiré du site : [La table de pénélope](#)

**En bonus : la recette du Gâteau Reine de Saba, version Pierre Hermé**

- 250 grs de chocolat noir à 60% de cacao
- 120 grs de beurre mou + 30 grs pour le moule
- 6 oeufs
- 250 grs de sucre en poudre
- 80 grs de fécule de pomme de terre
- 150 grs de poudre d'amandes
- 30 grs de farine pour le moule
- 40 grs de cacao en poudre pour la finition

Pas beaucoup de différences, hein ?!

*Making of !*



*Et avec le reste de chocolat, on verse dans des petites empreintes en silicone et on fait de petits décors...*