

Recette Traditionnelle : Le Gâteau Reine de Saba

Présentation

- Un classique de la pâtisserie française, fondant et riche en chocolat.
- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 30 minutes
- Nombre de parts : 6 à 8 personnes

Ingrédients

- 200g de chocolat noir pâtissier (minimum 60% de cacao)
- 150g de beurre doux
- 150g de sucre en poudre
- 100g de poudre d'amandes
- 4 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 pincée de sel

Matériel nécessaire

- Moule à manqué de 22-24 cm de diamètre
- Batteur électrique ou fouet manuel
- Deux saladiers
- Maryse (spatule en silicone)
- Papier cuisson

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et chemisez le fond du moule avec du papier cuisson.
- Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain-marie ou au micro-ondes à faible puissance.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez le mélange chocolat-beurre fondu à la préparation, puis ajoutez la poudre d'amandes et la farine.

- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation chocolatée à l'aide d'une maryse, en soulevant la masse pour ne pas les casser.
- Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 25 à 30 minutes. Le cœur doit rester légèrement fondant.
- Laissez refroidir complètement avant de démouler.

Conseils de dégustation

- Servez ce gâteau accompagné d'une crème anglaise à la vanille ou d'une chantilly légère.
- Pour une texture optimale, préparez le gâteau la veille et conservez-le au frais.
- Vous pouvez décorer le dessus avec quelques amandes effilées torréfiées ou un voile de sucre glace.