

Recette du Gâteau Reine de Saba

Présentation

- Un classique de la pâtisserie française : un gâteau au chocolat fondant, riche et raffiné.
- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 30 minutes
- Portions : 6 à 8 personnes

Ingrédients

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

Matériel nécessaire

- Moule à manqué (22-24 cm de diamètre)
- Batteur électrique ou fouet manuel
- Saladier
- Casserole ou bol adapté au micro-ondes
- Spatule en silicone

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et beurrez généreusement votre moule.
- Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain-marie ou au micro-ondes à faible puissance.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez le mélange chocolat-beurre fondu, puis ajoutez la poudre d'amandes et la farine.
- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule.

- Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 30 minutes. Le cœur doit rester légèrement fondant.
- Laissez refroidir complètement avant de démouler.

Conseils de dégustation

- Saupoudrez de sucre glace ou décorez avec quelques amandes effilées avant de servir.
- Accompagnez d'une crème anglaise à la vanille ou d'une chantilly légère pour équilibrer l'intensité du chocolat.
- Ce gâteau est encore meilleur s'il est préparé quelques heures à l'avance.