

Reine de Saba



Reine de Saba

Pour 8 Croquants-Gourmands

- 15 g de [praliné](#)
- 150 g de chocolat noir ♦
- 100 g de beurre ♦♦
- 4 œufs
- 100 g de sucre (vanillé maison)
- 100 g de poudre d'amandes
- 25 g de fécule

Un moule à manqué de 21 cm de diamètre
Moule Marguerite pour moi
Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)

Chemiser le moule beurré de poudre de [praliné](#).

Réserver au frais.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.

Faire fondre le chocolat avec le beurre, au bain-marie ou au micro-ondes.

Travailler avec le reste de sucre et les jaunes d'œufs.

Ajouter la poudre d'amandes et la fécule.

Incorporer toujours en fouettant un peu de blanc d'œuf pour assouplir la préparation.

Incorporer enfin le reste des blancs montés, délicatement à la spatule.

Verser la pâte dans le moule.

Enfourner pour environ 18 minutes : L'aiguille plantée au centre du gâteau doit ressortir à peine humide.

Attendre quelques minutes avant de démouler le gâteau sur une grille.

Le laisser refroidir et le déposer sur le plat à gâteau.