

Reine de Saba

6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

2 œufs

75 g de sucre en poudre

75 g de chocolat râpé

75 g de beurre

50 g de farine

50 cl de crème fraîche

25 g de sucre glace

Faire fondre le beurre sur feu doux sans le laisser cuire.

Mélanger dans une terrine le chocolat râpé, la farine, le sucre en poudre, le beurre fondu tiède. Ajouter les 2 jaunes d'œufs.

Battre les 2 blancs en neige ferme, les incorporer à la pâte et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Beurrer un moule en couronne avec un pinceau. Y verser la préparation. Faire cuire à feu moyen pendant 20 minutes environ.

Pendant la cuisson, battre la crème fraîche avec le sucre glace.

Démouler le gâteau, le laisser refroidir et décorer le centre avec la crème fouettée.

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le mercredi 11 juin 2003

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/3181-reine-saba.html>