

## **Reine de Saba**

### Ingrédients

125 g de chocolat noir à dessert  
125 g de beurre + 30 g pour le moule  
4 œufs  
125 g de sucre semoule  
100 g de poudre d'amande  
25 gr de maïzena  
1 pincée de sel



Mettre le chocolat et le beurre dans une casserole et faire fondre doucement au bain-marie. Mélanger régulièrement.

Faire dorer à sec 40 g de poudre d'amande dans une poêle pour la "torréfier". Laisser refroidir.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter toute la poudre d'amandes (celle torréfier + les 85 g restant) puis le mélange chocolat/beurre et mélanger.

Préchauffer le four à 180 °C

Battre les blancs en neige avec la pincée de sel, et incorporer les blancs au mélange amandes/chocolat

Beurrer un moule à manquer et y verser le mélange. Enfourner et laisser cuire 30 mn.