

Reine de Saba et son glaçage chocolaté

8 personnes



Pour un moule de 30 cm de longueur et 8 cm de hauteur

- 125 g d'amandes en poudre
- 125 g de très bon chocolat
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre semoule
- 3 jaunes d'œufs
- 4 blancs battus en neige ferme
- 50 g de farine de gruau (T45 gruau d'or)
- 10 g de sucre vanillé
- 3 cuillerées à soupe de lait

Pour le glaçage :

- 30 g de chocolat
- 15 gr de beurre
- 175 g de sucre glace
- 1 cuillerée à soupe d'eau

Temps de préparation 30 minutes - Temps de cuisson 25 minutes

1. La pâte :

Couper le chocolat en petits morceaux et le faire fondre avec le lait, à feu doux.

Travailler le mélange à la cuillère de bois pour obtenir une pâte lisse.

Dans une terrine, mettre le beurre (tenu à la température ambiante) et le travailler à la cuillère de bois pour le mettre en pommade.

Ajouter la pâte de chocolat puis les jaunes d'œufs un à un en travaillant vigoureusement l'ensemble (on peut le faire avec le batteur électrique).

Ajouter le sucre en poudre peu à peu, puis la poudre d'amandes. Bien battre le tout.

2. Mélanger le sucre vanillé à la farine et la faire tomber en pluie dans la pâte, sans cesser de mélanger.

Beurrer l'intérieur du moule (en insistant sur les angles) avec un pinceau, puis saupoudrer de farine. Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme.

3. Bien mélanger à fond le tiers des blancs dans la pâte, puis incorporer le reste avec les précautions d'usage, en soulevant les masses. Verser l'appareil dans le moule. Taper légèrement le moule sur le plan de travail pour tasser la pâte (le moule ne doit être rempli qu'aux deux-tiers, maximum). Mettre immédiatement au four à chaleur moyenne (200 °C). Au bout de 10 minutes, la pâte doit avoir atteint les bords du moule.

4. Laisser cuire 25 minutes en tout.

Avant de retirer le gâteau, le piquer avec une aiguille métallique, elle doit en ressortir sèche et brûlante. Démouler le gâteau sur une grille ou un tamis (pour que le dessous refroidisse bien) et le laisser refroidir complètement avant de le glacer.

5. Le glaçage Faire fondre le chocolat coupé en morceaux comme précédemment mais cette fois avec l'eau. Ajouter le sucre glace, le beurre et travailler vigoureusement.

6. Verser sur le gâteau et égaliser sur les côtés avec une spatule.

Lorsque le glaçage sera sec, transporter le gâteau sur le plat de service.



