

Reine de Saba à la noisette

Ingrédients

250 gr chocolat noir

6 oeufs

120 gr de beurre mou

250 gr de sucre en poudre

150 gr de noisettes en poudre

4 cs de maïzena

amandes effilées grillées

Faire fondre le chocolat au bain marie

Séparer les blancs de jaunes

Hors du feu mettre le beurre coupé en dés

Bien mélanger

Ajouter progressivement les jaunes, le sucre, la fécule et la poudre de noisettes

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement

Beurrer et fariner un moule si pas en silicone

Répartir les amandes

Verser la pâte

Cuire four chaud 180° environ 30 mn

