

Reine de saba/chantilly
<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients pour le gâteau:

200gr de chocolat à pâtisser
180gr de sucre en poudre (moi j'utilise de l'extra fin)
5 œufs
2 cuillerée à soupe de farine
un peu de lait
un peu de beurre pour chemiser le moule
un peu de poudre de cacao
ingrédient pour la chantilly:
25cl de crème fluide entière
un peu de sucre en poudre extra fin

1. mettre le sucre dans un saladier
2. séparer le blanc et les jaunes d'œufs
3. travailler les jaunes avec le sucre, pour obtenir un mélange mousseux et blanchâtre
4. casser le chocolat en gros morceau dans un récipient allant au micro ondes
y mettre un peu de lait, et faire fondre sans remuer
5. ajouter le chocolat petit à petit dans le mélange jaune sucre, bien mélanger
6. ajouter la farine, bien remélanger
7. chemiser (beurrer et fariner) votre moule à gâteau, une petite astuce qui est de mettre un peu de poudre au chocolat au lieu de la farine cela laisse moins de résidus farineux
8. battre les blancs en neige très ferme
9. incorporer un tiers des œufs en neige à la préparation chocolat, puis remuer vivement pour alléger le tout
10. ajouter le reste des blancs en neige et remuer délicatement
mettre dans votre moule, et faire cuire environ 25 minutes
pour savoir si votre gâteau est cuit, il faut qu'il "craque" ce qui est tout à fait normal car cela forme une "croûte" meringuée
laisser refroidir avant de démouler!
pendant ce temps préparer la crème chantilly, mettre le sucre dans un bain marie de glace ou glaçons mettre la crème fluide entière et fouetter à l'aide d'un batteur électrique
une fois le gâteau refroidi et démouler, couper le deux deux
y mettre une généreuse couche de crème chantilly à l'aide d'une poche à douille
si vous n'en avait pas faites comme moi! j'utilise un sachet "congélation" dont je coupe un petit bout ça fonctionne très bien!
puis refermer le gâteau, saupoudrer de sucre glace et déguster bien frais
comme je suis une gourmande de chantilly j'en ajoute sur le dessus aussi
mais en principe il n'y en a pas et voilà