



REINE DE SABA

3 ŒUFS

125 GR DE SUCRE

125 GR DE CHOCOLAT + 3 C A SOUPE D'EAU

60 GR DE BEURRE

2 C A SOUPE DE MAIZENA

NOIX DE COCO RAPÉE

- 1) Faire fondre le chocolat avec 3 cuillères à soupe d'eau**
- 2) Ajouter le beurre fondu et les jaunes d'œufs, puis le sucre, la maïzena et la noix de coco**
- 3) Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement**
- 4) Verser dans un moule à savarin beurré.**
- 5) Faire cuire 35 mn à 180°**

BONNE DÉGUSTATION

