

Reine de Saba au chocolat, sorbet carotte-Yuzu

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le gâteau :

130 g de chocolat noir, 100 g de beurre, 100 g de sucre, 3 œufs,
75 g de poudre d'amande (facultatif), 50 g de Maïzena

Pour le sorbet :

250g de carotte, 200g d'eau, 200g de sucre, le jus et le zeste d'un Yuzu

Le gâteau :

Faire fondre 125 g de chocolat au bain-marie avec 2 cuillerées à soupe d'eau.

Dans une terrine, travailler le beurre ramolli en pommade.

Verser le chocolat fondu et légèrement refroidi et bien mélanger.

Ajouter les jaunes d'œufs un par un, puis le sucre en poudre et la poudre d'amandes.

Incorporer ensuite peu à peu la Maïzena.

Travailler le mélange jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme.

Les incorporer petit à petit et très délicatement au mélange.

Verser la préparation dans un moule à manquer carré, beurré et légèrement fariné.

Enfourner et laisser cuire à 180° pendant 30 mn environ.

Dès que le gâteau est cuit, le démouler sur une grille et le laisser refroidir complètement.

Le sorbet :

Cuire dans un petit volume d'eau les carottes coupées en rondelles.

Faire bouillir le sucre et l'eau pendant 2 minutes.

Mixer le sirop avec les carottes cuites et égouttées.

Râper le zeste du Yuzu dans ce mélange et ajouter le jus du Yuzu.

Turbiner dans une sorbetière pour obtenir un sorbet au gout surprenant.

Servir le gâteau avec le sorbet.