



## *Mes bonnes recettes*

### *La reine de Saba*

#### **Ingrédients:**

- 250 grammes de chocolat à croquer
- 250 grammes de beurre
- 250 grammes de sucre en poudre
- 6 œufs
- Deux cuillères de farine.
- (Facultatif: 1/2 sachet de levure chimique)

#### **Recette:**

-Faire fondre le chocolat dans une casserole dans laquelle vous avez mis un peu d'eau pour éviter qu'il n'attache. Ne pas le faire bouillir surtout.

Ajoutez le beurre ramolli.

- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez la farine.

(La levure chimique si vous en utilisez)

- Mélangez le chocolat fondu avec le beurre et les jaunes d'œufs avec le sucre.

Battre les blancs en neige et incorporez-les doucement à la pâte.

- Versez la pâte dans un moule beurré et fariné et cuire à four doux en gardant le gâteau moelleux.

Ce gâteau peut être servi accompagné de crème anglaise à la vanille.

On peut le décorer avec des copeaux de chocolat aussi ou le servir avec de la crème Chantilly.



#### **Bon appétit!**