

Pour 4 personnes

La reine de Saba

(gâteau au chocolat)

Matériel: un moule en forme de couronne

125 g de beurre de cuisine; 3 cuillères à soupe très pleines de farine; 125 g de chocolat de ménage; 5 cuillères à soupe de sucre fin cristallisé; 3 œufs; 1 pincée de sel; 1 dl et demi de crème Chantilly; 1 sachet de sucre vanillé.

1. Râper le chocolat à la grosse râpe. Le mettre dans une terrine avec la farine, le sucre, le beurre ramolli ainsi que les jaunes d'œufs. Allumer le bas du four. Dans un grand bol, mettre les blancs d'œufs avec une pincée de sel et battre ceux-ci en neige très ferme. Les incorporer à la pâte.

2. Beurrer et enfariner un moule en forme de couronne. Verser la pâte et faire cuire à four moyen durant 25 minutes environ. Tout en étant cuit, le gâteau doit rester moelleux à l'intérieur. Laisser refroidir le gâteau sur une

grille. Lorsque le gâteau est froid, le servir avec la crème Chantilly à l'intérieur de la couronne, sur un beau plat.

