

## REINE DE SABA HS

Allumer le four (6 -7 ou 200°C) et mettre de l'eau très chaude dans la lèche-frite.

1 - Mélanger sur feu très doux 125g de beurre et 125g de chocolat (ou au micro-ondes à faible puissance environ 600-700 watts : chauffer durant 45 secondes, remuer puis réchauffer 20 secondes et remuer encore. Recommencer 20 sec si nécessaire.

2 - Battre 125 g de sucre et 2 oeufs jusqu'à obtenir un mélange blanc.

3 - Ajouter une pincée de sel, le mélange chocolat-beurre et 125g de farine.

Verser la préparation dans un moule à cake huilé (25 x 10 cm).

Quand **l'eau du bain marie bout**, mettre le moule recouvert d'un papier d'aluminium. Cuire au bain-marie 20 à 25 minutes. Le gâteau est cuit lorsqu'il a très légèrement gonflé et que ses bords deviennent légèrement marron-clair et se détachent du moule. La pointe d'un couteau trempé dans le gâteau en ressort toute mouillée.

(il vaut mieux avoir une Reine de Saba légèrement pas assez cuite que trop cuite car elle perd alors son moelleux).

Sortir le moule du four ; le laisser refroidir ; **le laisser une nuit au réfrigérateur.**

Le lendemain, plonger le moule 1-2 minutes dans l'eau chaude pour démouler votre gâteau. Le remettre au réfrigérateur car la Reine de Saba se déguste très froide.

Ce gâteau se congèle très bien. Je vous conseille donc de doubler la recette, de garnir 2 moules à cake et de les faire cuire en même temps.

**Grande précaution : quand vous ouvrez la porte du four, enlevez vos lunettes (si vous en avez) et mettez vous à côté du four afin de laisser la vapeur BOUILLANTE s'échapper.**