

## Reine de Saba

### Ingrédients

150 gr de chocolat noir corsé  
125 gr de cassonade  
125 gr de beurre  
50 gr de farine  
2 cs bombées d'amandes en poudre  
1 pincée de fleur de sel  
3 oeufs  
100 gr de pépites de chocolat

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige ferme et réserver

Faire fondre le chocolat avec le beurre

Ajouter les autres ingrédients en mélangeant au fur et à mesure

Incorporer délicatement les blancs

Verser dans un moule beurré et fariné si pas en silicone

Cuire four chaud 190° pendant 30 mn

