

Cuisinons
ensemble !

Temps
estimé :

1h00

Âge :

De 3 à 15 ans
accompagné
d'un adulte

Ingrédients

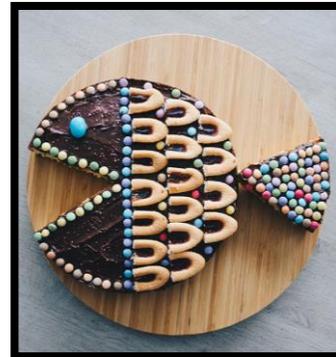
- 🥚 3 œufs
- 🥄 150 g de sucre
- 🥄 200 g de farine
- 🥄 1/2 sachet de levure chimique
- 🥄 200 g de beurre fondu

Glaçage et décor :

- 🥄 300 g de chocolat noir grossièrement haché
- 🥄 35 cl de crème fleurette
- 🥄 Smarties ...

Gâteau de Pâques !

RECETTE :



Étape n°1 – Préchauffez votre four sur th. 6/180°.

Étape n°2 – Fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez la farine et la levure tamisées. Incorporez en 3 fois le beurre fondu refroidi. Mélangez bien. Versez dans un moule de ø 20cm préalablement beurré et fariné. Enfournez pour environ 20-30mn. Démoulez sur du papier sulfurisé et laissez refroidir.

Étape n°3 – Coupez une petite part de gâteau. Taillez la pointe en arrondi qui viendra se coller contre le bord du gâteau et former ainsi une queue de poisson.

Étape n°4 – Portez la crème à ébullition. Versez sur le chocolat haché. Laissez reposer 2mn, puis mélangez délicatement avec un fouet du centre vers l'extérieur de façon à obtenir une ganache bien lisse.

Étape n°5 – Déposez les 2 morceaux de gâteau sur une grille au-dessus d'un plat. Versez la ganache en prenant soin de bien recouvrir les bords. Saisissez la grille et tapotez-la légèrement de façon à retirer l'excédent de glaçage au chocolat. Déposez le grand gâteau sur un plat à l'aide d'une spatule. Décorez ensuite votre poisson avec des Smarties ou des bonbons de votre choix.

Laissez le glaçage prendre 20mn au frais avant de servir.

Amusez-vous bien !