

GATEAU AU CHOCOLAT (POISSON D'AVRIL)

Ingrédients :

- 120 g de beurre
- 200 g de chocolat
- 4 oeufs
- 120 g de sucre en poudre
- 80 g de farine

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Coupez le beurre en dés et le chocolat en morceaux.

Mettez-les dans un même récipient et faites fondre au bain-marie ou au micro-ondes.

Dans un saladier, cassez les œufs et battez-les en omelette à l'aide d'un fouet.

Ajoutez le sucre et fouettez énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et double de volume.

Incorporez la farine et mélangez bien mais sans trop fouetter.

Ajoutez ensuite votre préparation beurre-chocolat fondu après avoir laissé refroidir.

Beurrez et farinez un moule à manquer de 24 cm de diamètre.

Versez-y la pâte à gâteau.

Enfournez pour 32 minutes environ. N'hésitez pas à vérifier la cuisson en fonction de votre four. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche mais le gâteau ne doit pas être trop cuit.

Laissez le gâteau refroidir avant de le démouler.

Réalisation du poisson :

Coupez à l'aide d'un couteau l'équivalent d'une bonne part pour faire la bouche. Avec la part obtenue coupez la pointe afin de réaliser la queue du poisson.

Utiliser les smarties pour réaliser la décoration du poisson. Pour permettre aux bonbons de tenir sur le gâteau vous pouvez étaler une fine couche de Nutella. ;)