

# La recette du Nid de Pâques

Par Léo



# La recette du Nid de Pâques



## Les ingrédients :

- 3 œufs
- 100g de beurre
- 150g de farine
- 100g de sucre
- 30g de cacao en poudre  
(ou 130g de chocolat en poudre)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 verre de lait



# La recette du Nid de Pâques



Le matériel nécessaire :

- 1 fouet
- 1 saladier
- 1 moule à savarin
- (1 maryse)



# La recette du Nid de Pâques



Casser les œufs



Ajouter la farine



Ajouter la levure chimique



Faire fondre et ajouter le beurre

# La recette du Nid de Pâques



Ajouter le chocolat



Ajouter le sucre



Mélanger

# La recette du Nid de Pâques



Ajouter le lait et mélanger



Verser la préparation dans le moule beurré



Et c'est là qu'on peut utiliser une maryse pour bien racler le saladier mais Léo préfère qu'il en reste beaucoup !!

# La recette du Nid de Pâques



Cuire 25 min à 180°C



Et voila la base de notre gateau de Pâques

# La recette du Nid de Pâques



On peut s'arrêter là... ou pas... on peut couvrir avec une ganache :

- 25ml de crème liquide
- 25g de chocolat à dessert

Faire fondre le chocolat, ajouter la crème, bien mélanger et napper le gâteau de la préparation.

On peut décorer de vermicelles, de gâteaux réduits en miettes ou de chocolats de Pâques dans le milieu...



# La recette du Nid de Pâques



On peut s'arrêter là... ou pas... on peut faire une ganache montée pour décorer :

- 50g de crème liquide
- 50g de chocolat à dessert

Faire fondre le chocolat, ajouter la crème et bien mélanger.

Filmer au contact et laisser minimum 3h au frigo.

Ensuite fouetter le mélange au batteur électrique une dizaine de minutes pas trop vite.

Pocher la ganache montée pour décorer le gâteau comme bon vous semble et si vous êtes vraiment gourmand, vous pouvez couper le gâteau en deux et le garnir du reste des ganaches !!

Pas de photo sur le reste de la recette car pas encore fait mais ca arrivera après...