

Un poisson d'avril !



Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 50 g de farine
- 100 g de sucre en poudre

Préparation de la recette :

1. Dans une casserole, je fais fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux à feu très doux.
2. Dans un saladier, j'ajoute le sucre, les oeufs, la farine. Je mélange.
3. J'ajoute le mélange chocolat/beurre. Je mélange bien.
4. Je beurre et je farine un moule rond puis j'y verse la pâte à gâteau.
5. Je fais cuire au four environ 20 minutes.
6. A la sortie du four je laisse refroidir pendant au moins 15 minutes.
7. Une fois qu'il est bien refroidi, je démoule le gâteau puis je découpe une part en « triangle » pour faire la queue du poisson.

Décoration :

Maintenant, je décore avec des fruits, des bonbons, des noisettes... Bref, ce que je trouve dans ma cuisine ! Je peux regarder des photos sur la deuxième page pour m'inspirer.

Astuce : pour que cela tienne mieux, je peux recouvrir mon gâteau de pâte à tartiner avant d'ajouter la décoration.



Bon appétit!