

LE GATEAU AU CHOCOLAT POISSON

LES INGREDIENTS



200 g de chocolat noir



4 oeufs



125 g de beurre doux



200 g de sucre en poudre



100 g de farine



1 sachet de levure chimique

LES ETAPES

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).



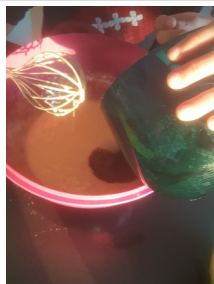
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Si vous le faites fondre au micro-ondes, ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau pour 200 g de chocolat.



3. Ajoutez le beurre au chocolat fondu et fouetter énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit lisse et bien fondu.



4. Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et incorporez la levure puis la farine.



5. Versez le chocolat fondu et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



6. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné.



7. Faites cuire environ 30 minutes.



8. Une fois le gâteau refroidi, coupez une petite part du gâteau pour former la bouche du poisson puis placez-la sur le côté.



9. Décorez le gâteau comme vous le souhaitez : avec des bonbons, des fruits secs, des bananes, des clémentines ... etc (Vous pouvez mettre de la pâte à tartiner pour « coller » les décorations).

Le gâteau est prêt à être dégusté !



