

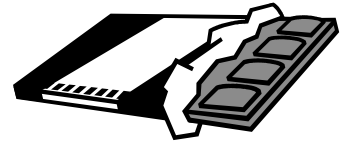
Le gâteau poisson



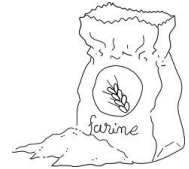
Ingrédients



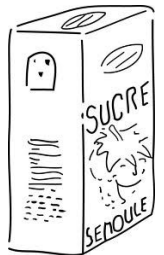
250g de chocolat



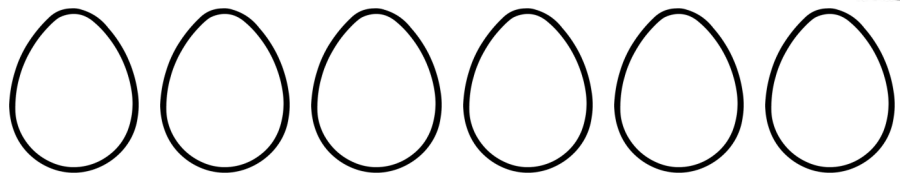
6 cuillères à soupe rases de farine



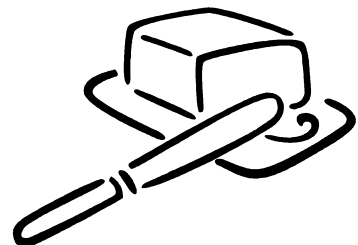
200 g de sucre en poudre



6 œufs



200 g de beurre



Ustensiles



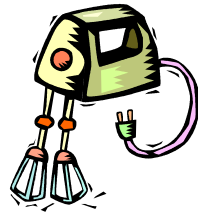
2 saladiers



1 verre mesureur



1 batteur électrique



1 moule



1 cuillère en bois



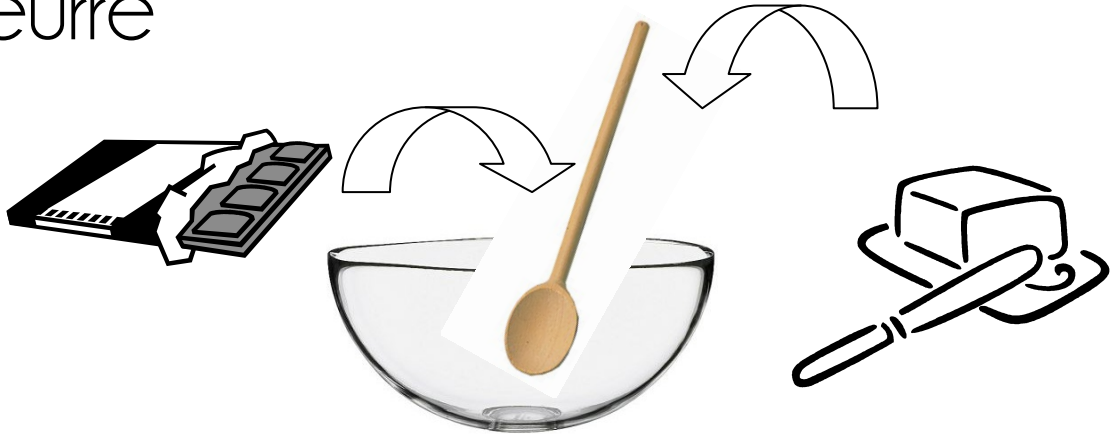
Etapes



PRECHAUFFER le
four thermostat 5

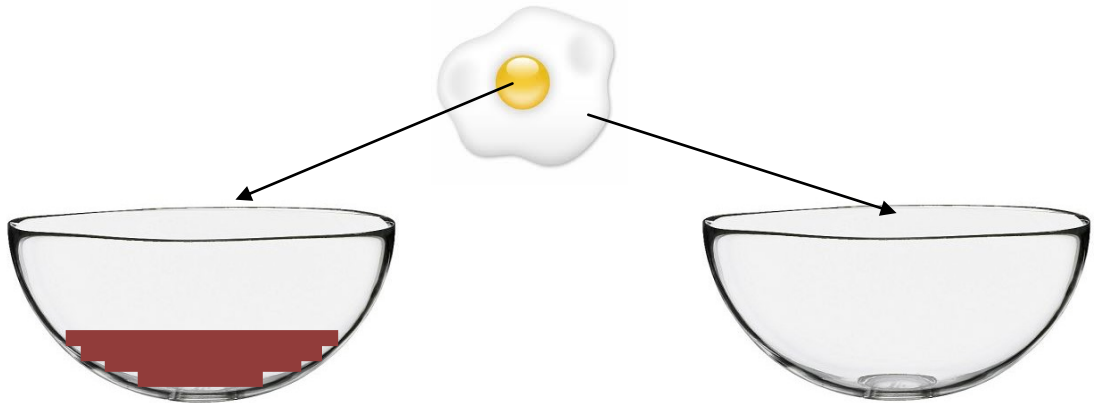
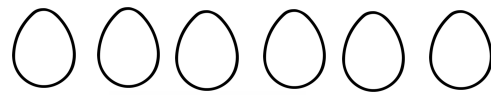
1

Faire fondre le chocolat avec le
beurre



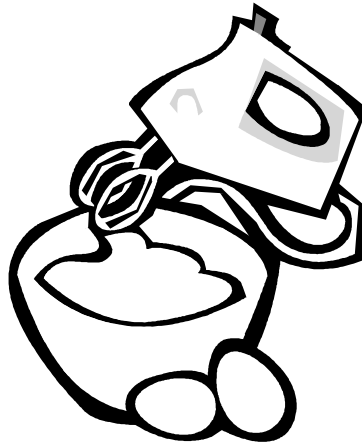
2

SEPARER les blancs des jaunes d'
œufs

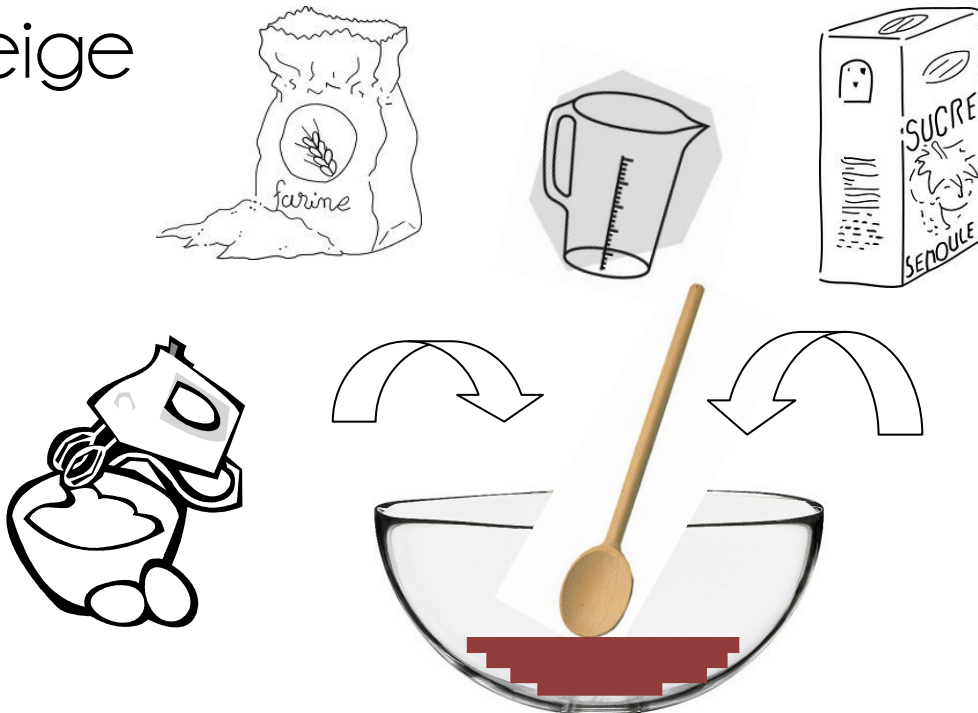


AJOUTER les jaunes au chocolat
fondu.

3 BATTRE les blancs en neige ferme



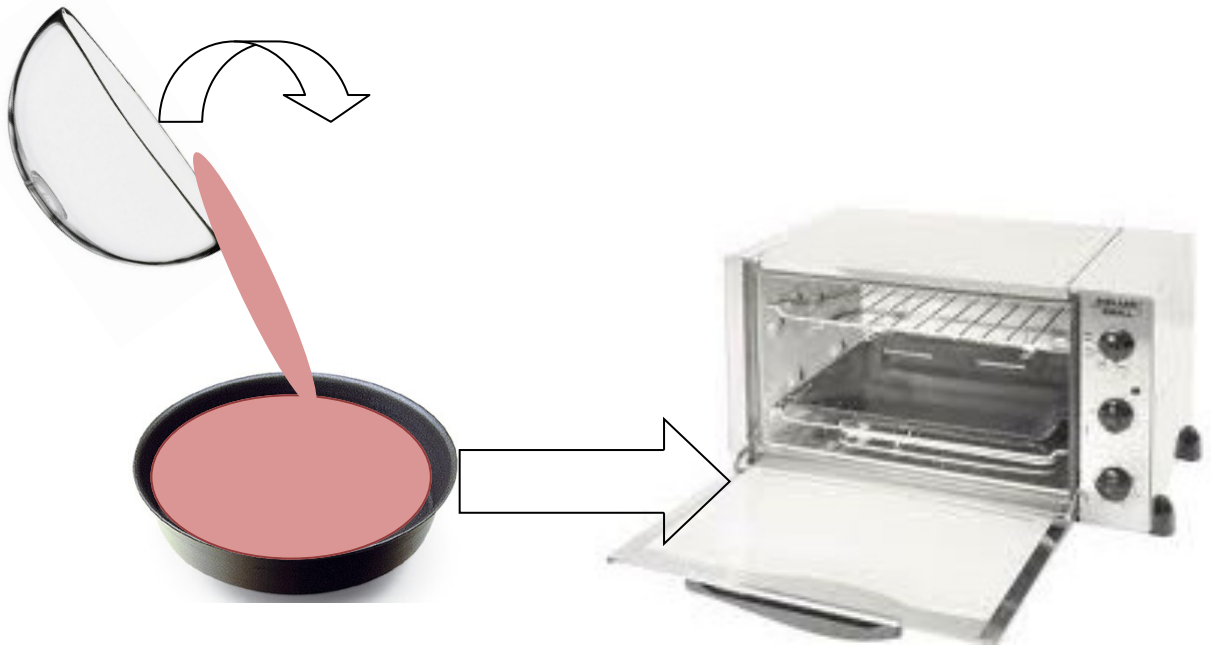
4 AJOUTER dans le mélange au chocolat: le beurre, la farine, le sucre en poudre et les blancs battus en neige



MELANGER la pâte en soulevant.

5 VERSER la pâte dans le moule beurré.

METTRE au four environ 20 minutes.



SORTIR du four en vérifiant que le gâteau reste moelleux au milieu.

Le gâteau poisson



Ingrédients



250g de chocolat



6 cuillères à soupe rases de farine



200 g de sucre en poudre



6 œufs



200 g de beurre



Ustensiles



2 saladiers



1 verre mesureur



1 batteur électrique



1 moule



1 cuillère en bois



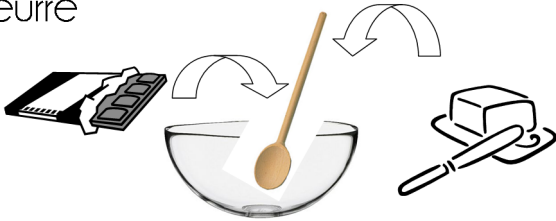
Etapes



PRECHAUFFER le four thermostat 5

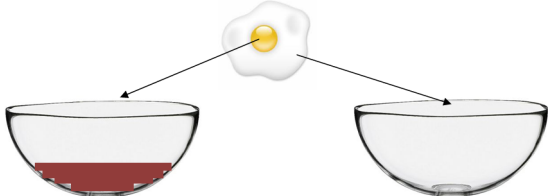
1

Faire fondre le chocolat avec le beurre



2

SEPARER les blancs des jaunes d'œufs



AJOUTER les jaunes au chocolat fondu.

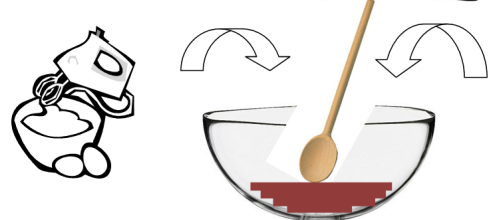
3

BATTRE les blancs en neige ferme



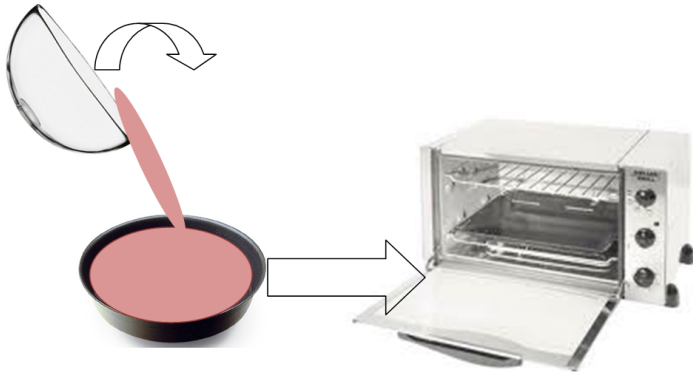
4

AJOUTER dans le mélange au chocolat: le beurre, la farine, le sucre en poudre et les blancs battus en neige



MELANGER la pâte en soulevant.

5 VERSER la pâte dans le moule beurré.
METTRE au four environ 20 minutes.



SORTIR du four en vérifiant que le gâteau reste moelleux au milieu.

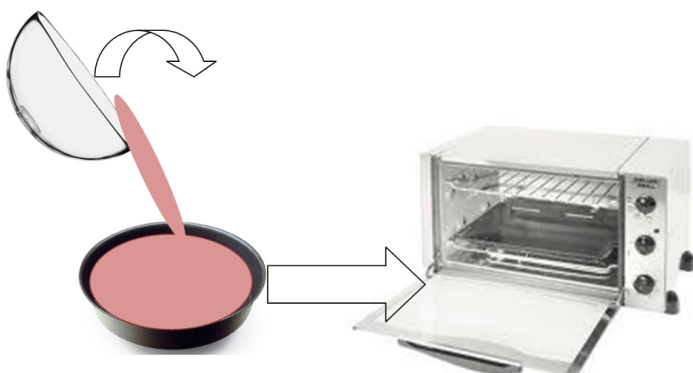
Couper une part du gâteau pour faire la queue.

Pour les écailles, couper des barquettes au chocolat en deux.

Pour les yeux, utiliser des smarties !



5 VERSER la pâte dans le moule beurré.
METTRE au four environ 20 minutes.



SORTIR du four en vérifiant que le gâteau reste moelleux au milieu.

Couper une part du gâteau pour faire la queue.

Pour les écailles, couper des barquettes au chocolat en deux.

Pour les yeux, utiliser des smarties !

