



Gâteau poisson d'avril

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Difficulté : Très facile

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre doux
- 4 gros œufs bio
- 150 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (10 g)
- 1 pincée de sel

Pour le décor :

- 50 g de chocolat noir
- 35 g de crème liquide
- Environ 190 g de Smarties
- 1 chamallow



Préparation

1. Coupez le beurre et le chocolat en petits morceaux et faites-les fondre au bain-marie (ou au micro-ondes).
2. Hors du feu, incorporez les œufs et le sucre. Fouettez bien pour incorporer de l'air à la pâte.
3. Puis joutez la farine et la levure.
4. Versez la pâte dans un moule.
5. Faites cuire 25 min dans le four préchauffé à 180°C.
6. Laissez complètement refroidir le gâteau puis démoulez-le.
7. Pour faire le décor, préparez la ganache : faites bouillir la crème liquide et versez-la sur le chocolat. Remuez jusqu'à avoir une ganache homogène.
8. Découpez un triangle dans le gâteau de façon à former une bouche. Placez le gâteau dans un plat de service en disposant le triangle à la place de la queue.
9. Badigeonnez le gâteau de ganache au chocolat.
10. Décorez avec des bonbons colorés et un chamallow en guise d'œil.