



La recette à partager du gâteau-poisson au bon chocolat !

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Décoration : 20 min

Niveau de difficulté : facile

Budget : moyen

Matériel :

saladier, spatule,

four traditionnel

Ingrédients (pour 6 personnes)

125 g de chocolat

75 g de beurre

3 œufs

125 g de sucre

3 c. à s. de fécule de maïs

2 pots de mousse au chocolat

Bonbons colorés au chocolat

1 paquet de barquettes à la fraise

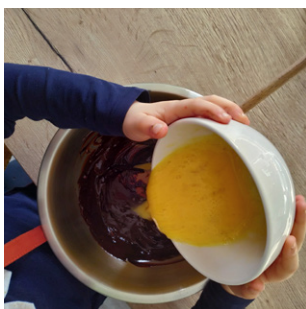
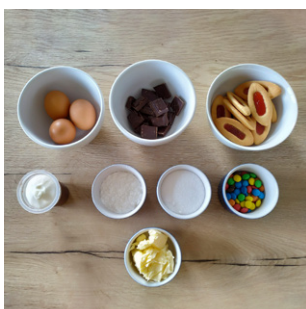
ETAPE 1 : LA PRÉPARATION DE LA PÂTE

1

- Dans un saladier, mélanger 125g de chocolat fondu avec 75g de beurre mou.
- Ajouter dans cet ordre : les œufs, le sucre et 3 cuillères à soupe rases de fécule de maïs (type Maïzena).
- Mettre au four à 180°C pendant 25 minutes.

2

- À la sortie du four, démouler le gâteau et laisser refroidir à température ambiante.
- Pour réaliser en simultané la bouche et la queue du poisson : couper une part, en forme de triangle, et la placer à l'opposé (après avoir retiré à cet endroit précis une petite part), ce qui laissera ainsi place à la queue du poisson.
- À l'aide d'une spatule, tartiner le gâteau de mousse au chocolat ou, mieux, napper d'une couche de chocolat fondu !



ETAPE 2 : LA DÉCORATION DU POISSON

3

- Décorer le gâteau poisson avec des bonbons colorés au chocolat, pour lui apporter une touche de couleur, et des barquettes à la fraise coupées en 2 pour réaliser les écailles.



BON APPÉTIT !

