

ANNIVERSAIRES

DE NOVEMBRE ET DECEMBRE

Mardi 13 décembre, nous avons fêté les anniversaires de **SOREN** et **CYPRIEN**. Ils nous avaient préparé un délicieux gâteau au chocolat en forme de... poisson ! Nous nous sommes régalez ! Merci les cuisiniers !



Gâteau-poisson des écoliers

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingédients (pour 8 personnes) :

- 200 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 125 g de beurre doux
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- des smarties
- de la pâte à tartiner



Préparation de la recette :

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

Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes. Fouetter énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit lisse et bien fondu. Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et incorporez la levure puis la farine. Versez le chocolat et le beurre fondus dans la préparation puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné. Faites cuire environ 25 minutes (adaptez le temps de cuisson pour obtenir un cœur plus ou moins fondant).

Une fois refroidi, recouvrir le gâteau de pâte à tartiner, couper une part pour former la queue du poisson et recouvrir de smarties.