

Poisson au chocolat

Ingrédients :

150 g de beurre

150 g de sucre

50 g de farine

200g de chocolat

3 œufs

Pour la déco : sucre glace ou smarties

Recette :

Faire fondre le beurre, ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter les œufs.

Faire fondre le chocolat et l'ajouter à la préparation et bien mélanger le tout.

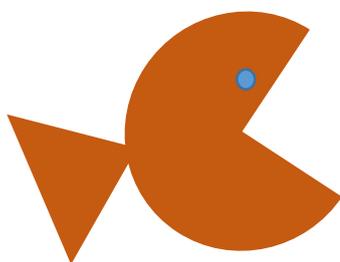
Verser en pluie fine à travers une passoire la farine, et mélanger.

Verser la préparation dans un moule rond

Cuire 15-20 min à 180°C

Décoration :

Quand le gâteau est froid couper le gâteau selon le schéma suivant, en coupant une part de gâteau on la positionne derrière pour former la queue du poisson :



Pour les nageoires, faire des lignes sur le gâteau avec des smarties ou saupoudrer le gâteau de sucre glace et dessiner des ponts dans le sucre pour faire les écailles.