Tétras Lire
Le magazine des 8-12 ans qui donne des ailes à la lecture

FICHE RECETTE

Un nid de Pâques

La liste de courses

- 6 œufs
- 150 g sucre en poudre
- 225 g chocolat noir amer
- 150 g beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1/2 sachet de levure

Pour la décoration

- 100 g de chocolat noir

1

Dans un grand moule rond, pose un bol allant au four. Beurre et farine l'ensemble.

2

Sépare les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, mélange les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne jaune paille.

3

Fais fondre le chocolat au bain-marie. Ajoute le beurre en petits morceaux et laisse fondre en mélangeant lentement avec une cuiller en bois.

4

Quand le chocolat est bien lisse, verse-le dans la préparation aux œufs, puis verse la farine tamisée et le 1/2 sachet de levure.

5

Bats les blancs en neige bien ferme et incorpore-les délicatement à la pâte.

6

Préchauffe le four à 200 °C. Verse la pâte dans ton moule, lisse à la spatule puis enfourne pour 25 minutes.

7

Pendant que le gâteau cuit, fais fondre les 100 g de chocolat restant au bain-marie. Étale le chocolat fondu en fine couche sur un papier sulfurisé. Laisse refroidir complètement.

8

Sors le gâteau du four. Démoule-le sur un grand plat et laisse-le refroidir complètement.
Avec la lame d'un grand couteau, racle délicatement ta feuille de chocolat pour former des copeaux.

9

Dispose-les sur le gâteau pour lui donner l'aspect d'un nid. Garnis le creux d'œufs peints ou — pour les plus gourmands — d'œufs en sucre et en chocolat !