







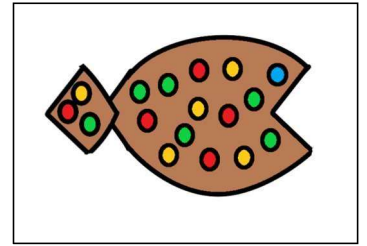











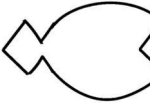
GÂTEAU POISSON DE PÂQUES

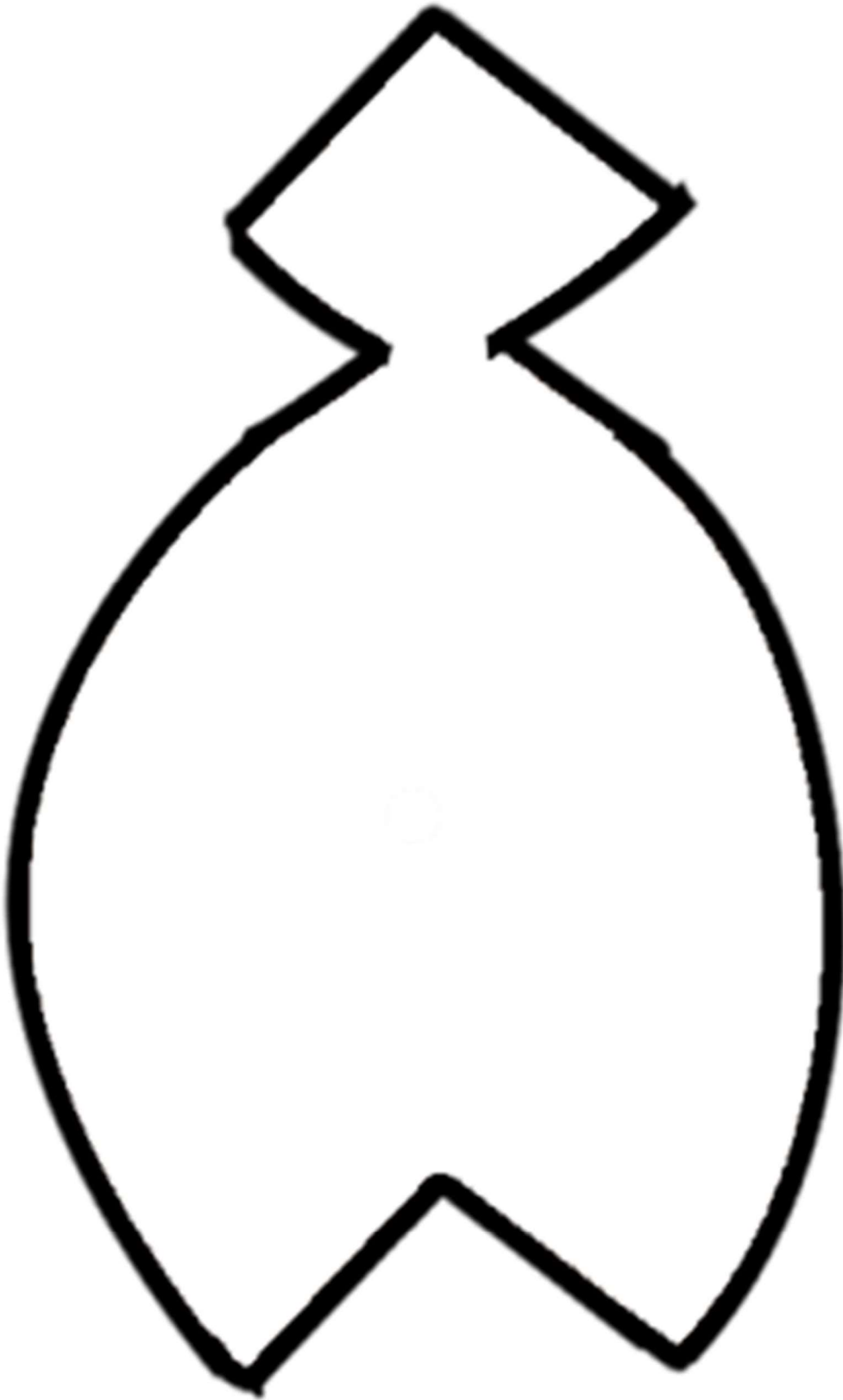
Ingrédients :

- 1- 180g de chocolat noir 
- 2- 180g de beurre 
- 3- 6 œufs 
- 4- 130g de sucre en poudre 
- 5- 100g ou un verre de farine 
- 6- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique 
- 7- Un sachet de « Smarties » 
- 8- De la confiture de framboises ou autre 



Matériel :

- 1) Un four 
- 2) Un saladier 
- 3) Deux bols 
- 4) Un fouet 
- 5) Une casserole 
- 6) Une plaque de cuisson ou un moule en forme de poisson  
- 7) Un couteau pointu 
- 8) Une cuillère à soupe 
- 9) La photocopie du dessin du poisson à agrandir et à découper 



Réalisation :

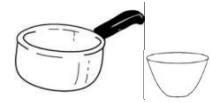
1- Préchauffer le four à 180°



Thermostat	Température C° - F°
0	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

180 C° - 356 F°

2- Faire fondre le beurre et le chocolat noir au bain -marie



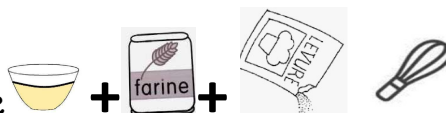
3- Séparer le blanc et le jaune des œufs



4- Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que se mélange devienne blanc



5- Ajouter la farine et la levure



6- Ajouter le beurre et le chocolat fondus et bien remuer



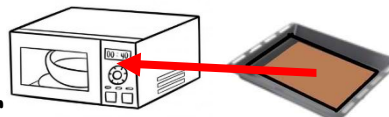
7- Monter les blancs en neige et mélanger avec la préparation



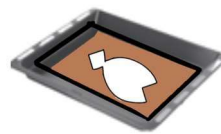
8- Verser dans le moule beurré ou sur la plaque de cuisson



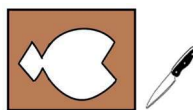
9- Faire cuire 40 mn dans le four



10- Poser la forme de poisson sur le gâteau



11- Découper autour du modèle



12- Etendre la confiture sur le gâteau en forme de poisson



13- Décorer avec les Smarties

