

| POISSON AU CHOCOLAT



+ 3 ans | Difficulté : ★ | Préparation 30 min - Cuisson 25 min

Vous avez besoin de (Pour 6 à 8 personnes) :

- 200 g de chocolat noir à 52% de cacao
- 100 g de beurre doux
- 4 gros œufs bio
- 150 g de sucre blond de canne
- 100 g de farine de blé T65
- 1 sachet de levure chimique (10 g)
- 1 pincée de sel
- Pour le décor :
- 50 g de chocolat noir à 52% de cacao
- 35 g de crème liquide
- Des fruits de saison

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C .
- Couper le beurre et le chocolat en petits morceaux et les faire fondre au bain-marie.
- Hors du feu, incorporer les œufs et le sucre.
- Ajouter la farine et la levure tamisée.
- Verser la pâte dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre.
- Faire cuire 25 min.
- Attendre que le gâteau soit bien refroidi.

Le décor :

- Préparer la ganache : faire bouillir la crème liquide et ajouter le chocolat fondu. Remuer jusqu'à avoir une ganache homogène.
- Découpez un triangle dans le gâteau de façon à former une bouche. Placez le gâteau dans un plat de service en disposant le triangle à la place de la queue.
- Étaler la ganache sur le gâteau.
- Décorer le gâteau !