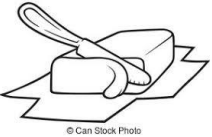







Le poisson d'avril

Ingrédients :

- 4 œufs
- 120 g sucre
- 120 g beurre
- 80 g farine
- 200 g chocolat
- pour la décoration :
bonbons, pâte à tartiner...

Les étapes :

	1. Couper le beurre et le chocolat en morceaux. Les mettre dans un même récipient et faire fondre.
	2. Dans un saladier, casser les œufs et les battre avec un fouet.
	3. Ajouter le sucre et fouetter. Lorsque le mélange est mousseux, incorporer la farine délicatement.
	4. Ajouter le chocolat / beurre fondu dans le saladier.
	5. Faire cuire dans le four chaud pendant 30 minutes à 180°C (ou thermostat 6)
	6. Laisser le gâteau refroidir puis le démouler pour le décorer : - Couper une bonne part pour faire la bouche. Avec la part obtenue, couper la pointe afin de réaliser la queue du poisson. - Décorer le poisson avec des bonbons. Vous pouvez étaler une fine couche de pâte à tartiner pour faire tenir les bonbons sur le gâteau.