

Le Gâteau au chocolat de Pâques

- Temps de préparation : 30 minutes
- Temps de cuisson : 1 heure

INGREDIENTS

Pour le gâteau :

- 200g de Beurre
- 300g de Sucre
- 250g de Farine
- 1 c. à café de Levure
- 4 Œufs
- 1 Yaourt
- 50g Cacao non sucré
- 200g Chocolat noir

Pour le décor :

- 400g de Pâte d'amande blanche
- 20g de Pâte d'amande rose
- Décoration : pastilles, fleurs, œufs en sucre, mini-guimauves

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).

1) Faites fondre le chocolat comme pour la recette du chocolat à casser puis laissez-le refroidir.

2) Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le cacao et le sucre. Incorporez délicatement le chocolat fondu et refroidi au mélange.

3) Ajoutez ensuite le yaourt et les œufs un par un. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

4) Versez la préparation dans un moule rond beurré et fariné. Faites cuire environ 1h au four.

5) Lorsque le gâteau est cuit, sortez-le du four et retournez-le sur une feuille de papier cuisson. Laissez refroidir complètement.

6) Pour transformer votre gâteau rond en œuf, coupez deux fines lunes de chaque côté du gâteau avec un couteau.

7) Étalez la pâte d'amande sur un plan de travail sur une épaisseur de 0,5 cm. Si elle est trop dure, réchauffez-la quelques minutes dans vos mains.

8) Posez cette plaque de pâte d'amande sur le gâteau et découpez les bords avec un couteau.

9) Pour la décoration, étalez la pâte d'amande rose et découpez-y des petites fleurs (ou d'autres formes) avec la pointe d'un couteau pointu. 10) Parsemez le gâteau avec les fleurs en pâte d'amande, les mini-guimauves, les œufs en sucre, etc. C'est la partie préférée des enfants !

Et voila, il ne vous reste plus qu'à déguster ce superbe gâteau de Pâques !

