

Nid de Pâques Mélissa



Pour 8 à 10 personnes

 20 minutes

 35 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

1 pot de yaourt
 3 pots de farine Mélissa
 avec Levure
 2 pots de sucre
 4 œufs
 1 paquet de sucre vanillé
 1 pot d'huile
 Œufs de Pâques
 Pour le glaçage :
 125 g de chocolat noir
 10 cl de crème liquide

1 - Préchauffer le four th/6 (180°C).

2 - Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre, verser dans un moule en forme de couronne et enfourner 30 minutes.

3 - Amener le chocolat et la crème à ébullition. Travailler au fouet sur feu très doux. Laisser refroidir.

4 - Napper le gâteau du glaçage en vous aidant d'une spatule.

5 - Décorer de vermicelles de chocolats et d'œufs de Pâques pour former le nid surmonté éventuellement d'une toute petite poule en chocolat.

Pour les gourmands

Mettre 150 g de chocolat et 15 cl de crème liquide pour le glaçage : couper le gâteau en 2 et mettre le glaçage au milieu.

