



Recette SUCRÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 30 mn - Difficulté : Facile



Gâteau coccinelle



> Préparation

- Préchauffez le four à 200°C (th.6).
- Dans un saladier, mélangez les oeufs, le sucre puis la farine.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis, hors du feu, incorporez le beurre coupé en dés pour obtenir un mélange bien lisse. Ajoutez ce mélange à la pâte, et bien mélanger le tout.
- Versez la pâte dans un moule beurré et fariné, et cuire 20 mn.
- Pour la décoration, une fois le gâteau cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir. Taillez les deux morceaux de gâteau supplémentaires en forme de triangle pour faire les oreilles du tigre.
- Préparez un glaçage au sucre en remplaçant le jus de citron par de l'eau, le colorer avec du colorant alimentaire rouge.
- Recouvrez le gâteau de glaçage à l'aide d'une spatule. Disposez les bonbons pour symboliser les points de la coccinelle.
- Faites fondre le chocolat en ajoutant un peu de lait.
- Dessinez la tête et la ligne médiane de la coccinelle avec le chocolat (en utilisant une poche à douille).
- Trempez les cure-dents dans le chocolat et plantez-les dans la tranche du gâteau pour symboliser les antennes de la coccinelle.

Ingrédients

- 200 g de chocolat
- 4 oeufs
- 150 g de sucre
- 80 g de farine
- 200 g de beurre

Pour la déco :

- Du glaçage au sucre
- Colorant alimentaire rouge
- Plusieurs petits bonbons de couleur marron (type Smarties)
- 80g de chocolat dessert
- 2 cure dents