



Recette SUCRÉE

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



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

Cuisson : 10 mn - Difficulté : Moyen



Gâteau d'anniversaire Tigre



> Préparation

- Préchauffer le four à 200°C (th.6).
- Dans un saladier, mélanger les oeufs, le sucre puis la farine.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis, hors du feu, incorporer le beurre coupé en dés pour obtenir un mélange bien lisse. Ajouter ce mélange à la pâte, et bien mélanger le tout.
- Verser la pâte dans un moule beurré et fariné, et cuire 20 mn.
- Pour la décoration, une fois le gâteau cuit, le démouler et le laisser refroidir. Tailler les deux morceaux de gâteau supplémentaires en forme de triangle pour faire les oreilles du tigre.
- Préparer un glaçage au sucre en remplaçant le jus de citron par de l'eau.
- Recouvrir le gâteau et les deux triangles de glaçage, et mettre le tout au frigo une demi-heure environ.
- Une fois le glaçage pris, disposer les gâteaux sur un plateau. Déposer les 2 barquettes pour les yeux. Déposer au centre des bonbons et un autre au centre du gâteau pour le nez.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie puis en remplir la poche à douille. Dessiner sur le tigre les rayures, les moustaches et la bouche, ainsi que le creux des oreilles.

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
 - 2 barquettes au chocolat
 - 2 petits bonbons de couleur

