

Gâteau de Pâques



Ingrédients pour 6 personnes :

- 120 g de chocolat noir
- 120 g de beurre
- 6 jaunes d'oeufs
- 80 g de sucre glace
- 80 g de farine
- 80 g de féculé
- 200 g de fraises
- 15 cl de crème fouettée
- un sachet d'oeufs en chocolat
- cacao en poudre

Allumez le four th.6 (180°C).

Faites fondre le chocolat noir avec le beurre coupé en dés au bain-marie.

Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre glace.

Ajoutez-les au chocolat et mélangez.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Avec une spatule, incorporez-les à la pâte au chocolat en les alternant avec la farine et le féculé.

Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné. Enfournez pour 10 min en maintenant la porte du four entreouverte.

Diminuez la température à th.4-5 (140°C) et continuez la cuisson pendant 50 min. Laissez le gâteau refroidir et démoulez-le.

Garnissez-le de 200 g de fraises coupées en lamelles et de la crème fouettée. Entourez d'oeufs en chocolat et saupoudrez d'un voile de chocolat en poudre.