***Bunny cake de pâques***

***Pour 6-8 personnes***

*Biscuit*

*250g de farine*

*25g de poudre de noisette*

*75g de sucre*

*1 œuf*

*140g de beurre mou*

*Ganache ruby*

*100g de chocolat ruby*

*200g de crème liquide*

*Chantilly tonka*

*250g de crème*

*1 fève tonka*

*1cuil à soupe de sucre glace*

*Déco*

*des framboises*

*des petits œufs en chocolat*

*des biscuits mignons*

*des fleurs, des copeaux de chocolat*

*La veille...*

Ganache ruby: Faites chauffer la crème jusqu'à frémissement, coupez le feu et incorporez les morceaux de chocolat ruby. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse et brillante. Laissez refroidir, filmez au contact et placez au frais pour 1 nuit.

Le lendemain, fouettez la ganache jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme comme pour une chantilly.

*Le jour J...*

Biscuit: Mélangez la farine avec le sucre et la poudre de noisette. Incorporez les œufs puis le beurre fondu, mélangez. Quand la pâte est homogène et souple, formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 2 heures avant de l'étaler sur 0.5cm d'épaisseur et de la découper en deux exemplaires à l'aide d'un gabarit.

Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et réservez au frais pendant 1 heure avant de les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes selon votre four. Laissez refroidir.

Chantilly à la fève tonka: Montez la crème en chantilly ferme avec le sucre glace et la fève tonka râpée. Placez-la au frais pendant 1 heure pour qu'elle se serre un peu.

Montage: Déposez une plaque de biscuit sur un plat de service, à l'aide de 2 poches à douille pochez la chantilly et la ganache ruby sur le biscuit, répartissez 4 œufs en chocolat sur le biscuit, ils serviront de soutient à la deuxième plaque pour éviter qu'elle écrase la garniture.

Déposez la seconde plaque de biscuit. Pochez le reste de ganache et le reste de chantilly en laissant quelques espaces libre pour les framboises. Décorez avec les petits œufs en chocolat, des biscuits en forme de papillon ou autre réalisés dans les chutes de pâtes, des copeaux de chocolat...

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.