

Une recette du Potager à la Marmite !

Petits Lapins de Pâques 100% Chocolat



Ingrédients (pour 16 lapins):

Pour le cake au chocolat:

- | | | |
|---------------------------------|--------------------------|---------------------|
| - 3 œufs | - 80g de sucre | - 80g de beurre mou |
| - 1 pincée de sel | - 100g d'amandes moulues | - 50g de farine |
| - 1 c. à café de poudre à lever | - 100g de chocolat noir | |

Pour le liant au fromage frais chocolaté:

- | | |
|-----------------------------|--|
| - 3 cuil. à soupe de beurre | - 80g de fromage frais (Philadelphia p. ex.) |
| - 50g de sucre | - 4 cuil. à soupe de cacao en poudre |

Pour la décoration:

- | | |
|---|----------------------------------|
| - 8 boules praliné aux noisettes | - 8 truffes au Grand-Marnier |
| - 200g de chocolat noir | - 200g de chocolat blanc |
| - 32 smarties (pour les yeux) | - 32 amandes (pour les oreilles) |
| - 8 carottes en massepain | |
| - Coeurs, boules et vermicelles en sucre pour le reste de décorations | |

Pour le cake au chocolat:

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Casser le chocolat en morceaux. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre.
3. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter la farine, la poudre à lever, la poudre d'amandes, le sel et le chocolat. Mélanger.
4. Verser la préparation dans un moule à cake beurré. Enfourner pour 30 à 35 minutes.
5. Attendre 5 minutes avant de démouler. Laisser refroidir.

Une recette du Potager à la Marmite !

Pour le liant au fromage frais chocolaté:

1. Mélanger le beurre et le fromage frais à l'aide d'un batteur.
2. Ajouter ensuite petit à petit le sucre, puis le cacao en mélangeant constamment à l'aide du batteur.
3. Une fois le cake refroidi, enlever les croustes, puis émietter votre cake jusqu'à avoir une masse uniforme. Ajouter le liant au fromage frais chocolaté dans votre préparation de miettes de cakes. Mélanger jusqu'à obtenir une masse uniforme.
4. A l'aide d'un kit pour cake pops, ou de vos mains, former des boules avec votre préparation. Déposer vos boules sur une assiette recouverte de papier d'aluminium.
5. Placer ensuite les boules pour 3 heures au réfrigérateur ou pour 15 minutes au congélateur. Si vous placez votre assiette au congélateur, placez ensuite votre assiette au réfrigérateur.

Pour l'enrobage:

1. Casser le chocolat en morceaux. Faire fondre le chocolat au bain-marie (sans ajouter d'eau). Verser ce chocolat liquide dans une tasse.
2. Sortir un par un les boules du réfrigérateur. Planter délicatement le bâton de la sucette dans la boules de cake jusqu'à environ 2-3 centimètres.
3. Plonger ensuite la sucette à l'envers dans la tasse de chocolat liquide jusqu'à ce que la boule de cake soit complètement enrobé de chocolat. Retirer la sucette, tapoter délicatement la sucette contre le bord de la tasse pour faire tomber l'excédent de chocolat.
4. Placer ensuite la sucette sur un support au réfrigérateur pour quelques minutes. Placer ensuite la boule de cake sur une grille puis enlever le bâton de sucette. Répéter l'opération pour chaque boule de cake sans oublier de changer le chocolat noir par du chocolat blanc pour les 8 dernières boules de cake.
5. Tremper ensuite les boules pralinés ou les truffes dans le chocolat fondu, puis placer les boules pralinés enrobés de chocolat sur les boules de cakes. Attendre quelques instants pour que le chocolat sèche quelque peu. Placer au réfrigérateur quelques minutes et répéter l'opération pour chaque boules praliné et chaque truffe.

Pour la décoration:

1. Dessiner à l'aide d'un pinceau les iris des yeux des chouettes sur les smarties avec du chocolat liquide. Les réserver quelques minutes au réfrigérateur.
2. Coller les yeux, les oreilles, les carottes de massepain et toutes les autres décorations en sucre à l'aide de chocolat liquide.
3. Laisser reposer au réfrigérateur (1 heure minimum).