



Cuisiner en famille

Gâteau nid de Pâques au chocolat

Pâques est la fête la plus importante pour les chrétiens. Elle célèbre le passage de la mort à la vie de Jésus, crucifié.

Pas étonnant, qu'elle soit une fête haute en gourmandise.

Voici une recette facile pour *savourer* un bon moment en famille !



Ingrédients :

200g de chocolat noir à dessert
5 œufs
125 g de beurre
150 g de sucre
100 g de poudre d'amande
50 g de farine

Pour le glaçage :

150 g de chocolat noir dessert
30 g de beurre
50 g de sucre glace
4 cuillères à soupe d'eau
Œufs en chocolat
Bonbons au chocolat

1. Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).
Casser 200 g de chocolat en petits morceaux et faire fondre au four à micro-ondes 2 minutes à 500W.
2. Hors du feu, ajouter 125 g de beurre en petits morceaux et bien mélanger.
3. Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs.
Battre les jaunes avec le sucre puis ajouter progressivement le chocolat et le beurre fondus, la farine et la poudre d'amande.
4. Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporer délicatement au mélange précédent.
5. Cuire cette préparation dans un moule à savarin beurré pendant 30 minutes
Démouler et laisser refroidir sur une grille.
6. Pour le glaçage, faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec l'eau.
Ajouter le beurre en mélangeant bien puis, peu à peu le sucre glace. Verser ce glaçage sur le gâteau en le nappant entièrement.
7. Placer au réfrigérateur 1 heure.
8. Décorer le centre du gâteau avec une friture de chocolat et des petits œufs de Pâques.

Bonne dégustation !