

## ✿ Recette du poisson en chocolat:

### Ingrédients:

- 4 oeufs
- 150 g de sucre
- 100 g de farine
- 200 g de chocolat noir ou au lait (= 1 tablette de chocolat)
- 125 g de beurre + un peu de pour le plat
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

### Pour le décor:

- 50 g de chocolat noir
- 35 g de crème liquide
- Bonbons type smarties, barquette de lu, langue de chat, etc

### Préparation:

- 1) Couper le chocolat et le beurre en petits morceaux. Faites- les fondre en bain-marie ou au micro-onde ( si vous faites chauffer au micro-onde, ajouter 3 cuillères à soupe d'eau).
- 2) Une fois que le mélange est homogène, retirez du feu
- 3) Ajoutez la farine tamisée (100g) et la levure dans le chocolat fondu
- 4) Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Puis ajoutez la préparation au chocolat.
- 5) Dans un autre saladier, battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat.
- 6) Versez le mélange dans un moule à gâteau de forme ronde.
- 7) Recouvrir le moule de papier sulfurisé.
- 8) Faire cuire environ 20 - 25 min dans le four préchauffé à 180°.

Surveillez la fin de la cuisson en piquant le gâteau avec la lame d'un couteau: elle doit ressortir sèche.

Laissez bien refroidir le gâteau avant de le démouler.



## Décoration:

- 1) Découper une part de gâteau en triangle de façon à former la bouche.
- 2) Placer la part coupé à l'opposé afin de former une queue de poisson ( voir image)
- 3) Réalisation de la ganache : Faire bouillir la crème liquide et versez la sur le chocolat. Remuez jusqu'à avoir une ganache homogène.  
(Si vous ne souhaitez pas réaliser de ganache, vous pouvez coller les bonbons à l'aide de Nutella , de miel, autre... )
- 4) Badigeonnez le gâteau au chocolat.
- 5) Décorer le gâteau avec des smarties, barquette de lu, langue de chat, autres...

Bon appétit =)



## Pour vous accompagner dans cet atelier vous pouvez écouter :



Comptines « **Les Petits poissons d'Avril** »

<https://www.youtube.com/watch?v=mtSCKITcHfA>

Version Original « **Les Petits poissons dans l'eau** »

<https://www.youtube.com/watch?v=LQYZ1taDp9w>

**Radio Barbouillots:** <https://radiobarbouillots.com/nous-ecouter/>