

Recette du gâteau lapin de Pâques

Ingrédients :

- 100 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 100 gr de chocolat noir pâtissier
- 80 gr de sucre
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure
- 100 gr de chocolat noir pâtissier (pour la ganache)
- Des Smarties et des mikados pour la décoration
- De la pâte à sucre pour la déco (facultatif)



Préparation :

- 1) Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie
 - 2) Séparer les blancs des jaunes d'œuf
 - 3) Ajouter le sucre aux jaunes d'œuf et faire blanchir le tout et obtenir un mélange moussieux
 - 4) Rajouter le mélange chocolat-beurre fondu, refroidi
 - 5) Rajouter la farine et le levure au mélange puis mélanger
 - 6) Monter les blancs en neige
 - 7) Les incorporer au mélange précédent
 - 8) Verser la préparation dans un moule de 20 cm
 - 9) Faire cuire à 180°C pendant 15 min
- Recommencez cette recette pour faire un 2^{ème} gâteau.
 - Réserver les gâteaux au frais avant de couper les oreilles et mettre la ganache.
 - Pour la ganache, faites fondre au bain marie le chocolat.

Montage :

Couper dans un des gâteaux, 2 oreilles en faisant des arrondis de chaque côté du gâteau, de façon symétrique.

Installer dans un plateau, le gâteau rond, les oreilles et le nœud papillon, puis à l'aide d'une spatule, recouvrir le gâteau de la ganache au chocolat.

A présent, vous pouvez le décorer comme vous le souhaitez (avec des Smarties, de la pâte à sucre, des mikados pour former les moustaches, des bonbons...)

Bonne dégustation !!!

