

Le nid de Pâques

Arthur

Ingrédients

150g de chocolat noir

100g de beurre

100g de sucre

4 œufs

1 cuillerée à soupe de café soluble

2 cuillerées à soupe de farine

des vermicelles

des petits œufs de Pâques



1	2	3	4
Allume le four à 180°(th.6). Dans une casserole, fais fondre le chocolat à feu doux avec le beurre et le café. Sépare les blancs des jaunes d'œufs.	Fouette le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce le mélange blanchisse. Ajoute le chocolat, puis la farine en mélangeant bien.	Bats les blancs d'œufs en neige. Mélange-les à la pâte. Beurre un moule à savarin et verse la pâte dedans. Mets 30 minutes au four.	Sors le gâteau four. Attends un peu et démoule-le . Quand il est froid, décore-le avec des vermicelles et garnis le trou d'œufs de pâques.