LE POISSON DE PÂQUES!

Ingrédients :

- 100 grammes de sucre
- 120 grammes de beurre
- 2 œufs
- 80 grammes de farine
- 200 grammes de chocolat
- des bonbons type « smarties »

Ustensiles

- un saladier
- une petite casserole
- un moule à manqué
- une cuillère en bois
- un fouet

Réalisation :

1- Lave-toi bien les mains!

2- Préchauffe le four à 200°C.

3- Casse le chocolat en petits morceaux, mets-le dans une casserole.

4- Ajoute le beurre dans la casserole, et demande à un adulte de faire fondre (à feu doux).

5- Avec un fouet, mélange les œufs dans le saladier, ajoute le sucre et la farine.

6- Ajoute le chocolat à cette pâte, et mélange jusqu'à ce que ce soit homogène.

7- Verse la préparation dans un moule à manqué préalablement beurré.

8- Enfourne pendant 12 minutes. A la sortie du four, ton gâteau peut paraître « à peine cuit » : c'est normal! C'est un fondant...

9- Découpe une part, qui fera la queue du poisson (comme sur la photo). Décore ton poisson avec les petits bonbons. Miam!