

Gâteau poisson au chocolat praliné

6 personnes

Temps de préparation 40 minutes Temps de cuisson 25 minutes



Pour le gâteau :

4 œufs
125 g de chocolat praliné
2 CàS de lait
10 cl de crème liquide allégée
1 CàS de farine
50 g de poudre d'amandes
80 g de sucre blond de canne

Pour la décoration :

De la pâte à tartiner
1 paquet de barquettes au chocolat
Des smarties

(à réaliser dans un moule de 20 à 22 cm de diamètre)

Le gâteau

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre dans une casserole sur feu doux, le chocolat praliné avec la crème liquide et le lait.
3. Lisser le mélange avec une maryse et le verser dans un saladier.
4. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes d'œufs.
5. Ajouter les jaunes d'œufs un par un en mélangeant bien entre chaque ajout.
6. Incorporer la farine et la poudre d'amandes.
7. Monter les blancs d'œufs en neige bien fermes en y ajoutant progressivement le sucre.
8. Les blancs doivent être bien serrés.
9. Incorporer délicatement les blancs à la préparation précédente à l'aide d'une maryse en soulevant bien la masse.
10. Verser la préparation dans un moule en silicone ou préalablement beurré et fariné puis enfourner pour 25 minutes de cuisson environ à 180°C.

La décoration :

1. Découper une part du gâteau pour former la bouche. Ne pas partir du milieu du gâteau mais un peu après.
2. Déposer cette part sur le côté du gâteau pour former la queue du poisson.
3. Etaler uniformément une fine couche de pâte à tartiner sur tout le gâteau.
4. Découper les barquettes au chocolat en deux.
5. Les déposer sur le gâteau afin de former les écailles et décorer de smarties.