

Gâteau poisson, la recette :

Liste des ingrédients

Gâteau

200 g de chocolat noir
3 oeufs
80 g de sucre de canne
100 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
200 g de courgette

Ganache

80 g de chocolat noir
50 g de crème liquide

Décoration

un demi paquet de barquettes au chocolat
des Smarties

Préparation

Préparez le gâteau : faites fondre le chocolat 4 minutes au micro ondes à 450W.

Pelez et râpez la courgette.

Fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajoutez la courgette râpée au mélange ainsi que le chocolat fondu. Versez d'un coup la farine préalablement tamisée avec la levure. Quand le mélange est bien homogène, versez le dans un plat beurré de 24 cm de diamètre et cuisez le 20 minutes à 180°.

Laissez-le refroidir ou au moins tiédir.

Coupez une part pour faire la queue

Préparez la ganache : faites fondre le chocolat pendant 3 minutes 30 au micro ondes.

Ajoutez la crème liquide et continuez la « cuisson » pendant 30 secondes.

Mélangez avec une cuillère. Recouvrez-en le gâteau que vous aurez retourné pour que le dessus soit plat.

Placez-le sur le plat de service comme sur la photo. Décorez-le de Smarties et de demies barquettes pour faire les écailles.

