Le nid de Pâques

Pour 4 personnes • Préparation : 20 minutes • Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

- 150 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 4 œufs
- 1 cuillerée à soupe de café soluble
- 2 cuillerées à soupe de farine
- des vermicelles en chocolat
- des petits œufs de Pâques

1 Allume le four à 180° C (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.

2 Fouette le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoute le chocolat, puis la farine en mélangeant bien.

3 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.

4 Sors le gâteau du four. Attends un peu et démoule-le. Quand il est froid, décore-le avec des vermicelles et garnis le trou d'œufs de Pâques !

Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Charlotte Vannier. Photo : Didier Bizet. Illustrations : Laurent Simon.

Cette recette t'est offerte par le magazine astrapi