

Gâteau Nid de Pâques

6 pers | 30 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 200 g de chocolat a? pâtisserie
- 4 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 130 g de beurre
- 190 g de farine
- 80 g de lait demi-écrémé?
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 c. a? c. de fleur de sel
- 100 g de chocolat coupé en copeaux
- 30 g de beurre doux en morceaux
- 100 ml de crème liquide
- 100 g de chocolat a? pâtisserie
- Oeufs en chocolat

La **recette**

Etape 1

Faire fondre séparément le beurre et le chocolat au bain-marie. Battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis ajouter le beurre, le chocolat, le lait, la farine, la levure et la fleur de sel.

Etape 2

Incorporer les blancs montés a? la préparation.

Etape 3

Verser le tout dans un moule a? savarin beurré, fariné et enfourner a? four chaud 180 °C (Th.6) pendant 10 minutes puis baisser a? 150°C (Th.5) pendant 35 minutes.

Etape 4

Laisser refroidir le gâteau sur une grille.

Etape 5

Chauffer et verser la crème chaude sur le chocolat puis ajouter le beurre et mélanger. Verser le glaçage sur le gâteau et faire prendre au froid 2 heures.

Etape 6

Faire fondre le chocolat puis a? l'aide d'une poche a? douille faire des traits droits sur une plaque bien froide. Décoller avec une spatule les traits et décorer le gâteau comme un nid avec les brindilles et les œufs en chocolat.