

# Gâteau poisson au chocolat

le mercredi, 31 mars 2021 par Stéphanie Letellier



- Difficulté: Facile
- Nombre de personnes: 8
- Temps de préparation: 20 min
- Temps de cuisson: 40 min
- Temps de réfrigération: 15 min

## Les ingrédients

- 180 g de chocolat noir
- 180 g de beurre
- 6 oeufs
- 130 g de sucre
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique (6 g)

### Décoration:

- 100 g de chocolat noir
- 50 ml de crème liquide
- 150 g de Smarties®
- 10 barquettes au chocolat

1 moule à manqué

## La préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.** Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
2. **Séparez les jaunes des blancs.** Battez les jaunes avec le sucre et, une fois le mélange blanchi, ajoutez petit à petit la farine et la levure. Ajoutez ensuite le mélange chocolat-beurre fondu et remuez bien.
3. Montez les blancs d'oeufs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.
4. **Versez la pâte obtenue dans le moule à manqué** préalablement graissé et faites-la cuire **au four pendant 40 minutes**. Attendez que le gâteau ait complètement refroidi pour le démouler et passer à la suite.
5. **Découpez une part (1/8)** et placez-la de manière à former la queue du poisson. Le vide de la part laissé représentera la bouche du poisson.

6. **Pour la décoration**, faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Réchauffez la crème liquide et incorporez-la, en trois fois, dans le chocolat.
7. Lorsque le mélange est homogène et bien brillant, étalez-le sur le gâteau poisson. Il ne reste plus qu'à le décorer avec les Smarties® et les barquettes coupées en deux pour former les écailles.
8. **Une fois la décoration terminée, placez le gâteau 15 minutes au frais**, afin que la ganache se solidifie. Conservez le gâteau à température ambiante, sous une cloche ou une feuille de papier aluminium.