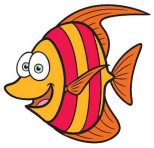
# Recette à tester : le poisson en chocolat

Avant de commencer à cuisiner tu vas devoir compléter les équivalences suivantes.

Remplis ensuite la colonne des ingrédients pour 1 gâteau en t'aidant de la colonne pour 2 ! C'est la quantité d'ingrédients dont tu auras besoin pour faire la recette.



- Difficulté : Facile
- Préparation : une demi-heure = ..... min
- Cuisson : 25 min
- Temps total de l'activité : 55 min = ..... h et ..... min

| Ingrédients pour 2 gâteaux | Ingrédients pour 1 poisson |
|---|---|
| 8 œufs | ..... oeufs |
| 400 g de chocolat à pâtisser | ..... g de chocolat à pâtisser |
| 200 g de beurre | ..... g de beurre |
| 200 g de farine | ..... g de farine |
| 300 g de sucre en poudre | ..... g de sucre en poudre |
| 2 sachets de levure chimique | ..... sachet de levure chimique |
| Pâte à tartiner | Pâte à tartiner |
| Vermicelles ou bonbons pour décorer | Vermicelles ou bonbons pour décorer |

**1** Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

**2** Ajouter les œufs et le sucre et mélanger au fouet.

**3** Ajouter la farine et la levure.

**4** Verser dans un moule.

**5** Cuire 25 min à 180°C.

**6** Laisser complètement refroidir puis démouler.

**7** Chauffer la pâte à tartiner au micro-ondes et l'étaler sur le dessus du gâteau.

**8** Découper un triangle pour faire la bouche et le placer pour faire la queue.

**9** Décorer avec des vermicelles ou des bonbons colorés.

**Bon appétit !**