

Nous te proposons ici de réaliser un gâteau au chocolat en forme de poisson. Une activité rigolote et très gourmande à faire en famille !

## Ingrédients pour le gâteau :

- 1 pot de yaourt nature
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 1/2 pot d'huile
- 200 gr de chocolat
- 2 gr de beurre

## Ingrédients pour le glaçage et le décor :

- 75 gr de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide
- Des bonbons au chocolat colorés
- 8 à 10 biscuits barquettes

## Matériel nécessaire :

- Un saladier
- Un four
- Une cuillère à soupe
- Un fouet
- Un moule à gâteau rond
- Une casserole
- Une spatule
- Un couteau



1. Demande à un adulte de préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélange le yaourt, les œufs la levure, le sucre, le sucre vanillé, la farine et l'huile.
3. Fais fondre le chocolat au micro-onde ou au bain marie.
4. Ajoute le chocolat à la pâte et verse la dans un moule rond.
5. Demande à un adulte de placer le moule au four pendant 30 min.
6. Laisse refroidir et démoule le gâteau.
7. Découpe un triangle pour réaliser la bouche du poisson et utilise-le pour créer la queue.
8. Dans une casserole, verse la crème liquide et demande à un adulte de la porter à ébullition.
9. Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier et verse la crème dessus. Mélange bien. Étale le glaçage sur le gâteau à l'aide d'une spatule.
10. Coupe les gâteaux barquettes en deux dans le sens de la largeur. Dispose-les sur le gâteau pour faire les écailles de ton poisson. Ajoute également les bonbons au chocolat.

