

NID DE PÂQUES

INGREDIENTS:

- 150 gr de chocolat noir amer ;
- 100 gr de sucre en poudre ;
- 4 œufs ;
- 100 gr de beurre ;
- 2 cuillères à soupe de farine ;
- 1 cuillère à soupe de café fort ;

1. Préchauffez le four à 180°C et beurrez un moule en forme de couronne.
2. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre (blanchir).
3. Fondre le chocolat au bain-marie avec le café.
4. Ajoutez le beurre au chocolat petit à petit et bien mélanger.
5. Ajoutez ce mélange aux jaunes puis incorporez la farine doucement.
6. Battez les blancs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement.
7. Versez la pâte obtenue, dans le moule au 2 tiers.
8. Mettre au four et cuire 20 à 25 minutes environ (pointer avec la lame d'un couteau).
9. Ajoutez éventuellement un aluminium si cela dore de trop et baissez la température du four à 160°C.
10. Démoulez et laissez entièrement refroidir.
11. Garnissez le centre de petits œufs.

**VOUS POUVEZ DEGUSTER CE GATEAU
AVEC UNE CREME ANGLAISE**

BON APPÉTIT