

Mon cahier pour la rentrée 2014

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 40 min - Réfrigération : 30 min - Cuisson : 45 min

Ingrédients :

***Pour le gâteau :**

- 1 pot de yaourt nature
- 1 pot de farine
- 1 pot de sucre
- 1/2 pot d'huile
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 150g de chocolat noir

***Pour la ganache :**

- 130g de chocolat noir
- 15cl de crème liquide entière

***Pour la décoration :**

- 250g de pâte à sucre blanche
- 100g d'assortiment de pâtes à sucre de couleur
ou 100g de pâte à sucre blanche + colorants en gel pour la teinter
- 1 blanc d'œuf
- feutres alimentaires



Ustensiles spécifiques : un fouet, un saladier, une casserole, un moule rectangulaire, un rouleau à pâte à sucre et un lisseur.

Réalisation :

***Pour le gâteau :**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger le yaourt, le sucre et les œufs.
- Ajouter la levure chimique et la farine. Bien mélanger.
- Verser l'huile et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie et l'ajouter à la préparation.
- Verser dans un moule à gâteau beurré (sauf s'il est en silicone).
- Enfourner 30 min environ et laisser refroidir.

***Pour la ganache :**

- Chauffer la crème liquide, éteindre le feu puis ajouter le chocolat noir.
- Bien mélanger et réserver jusqu'à refroidissement.
- Napper le gâteau et garder au frais 30 min.

***Pour la décoration :**

- Étaler la pâte à sucre blanche et recouvrir le gâteau.
- Lisser et couper le surplus de pâte à sucre.
- Tracer des traits au feutre alimentaire pour faire des lignes.
- Griffer le tour du cahier afin de faire des marques pour l'effet feuilles.
- Rouler des morceaux de pâte à sucre en boudin afin de former les pastels.
- Ajouter un morceau de pâte à sucre blanche et coller à l'aide d'une pointe de blanc d'œuf.
- Terminer par une mine de même couleur en pâte à sucre.

Bon appétit !