

# Jardinière de Pâques

*Pour 8 personnes*

*Préparation : 20 min – Cuisson : 35 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 décoration :

- 2 boîtes de Finger chocolat noir
- Pâte à tartiner
- Fraises Tagada, œufs au plat, œufs de Pâques,
- Macarons
- Chocolats en guimauve
- Mikado



*Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, cure-dents ou piques à brochette, une casserole, un moule carré et une plaque aluminium perforée.*

## Réalisation :

### \*Pour le gâteau :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Déposer le moule carré sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un saladier, 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 le moule carré et enfourner 30 min environ.
- Laisser refroidir puis couper le gâteau en 2 de façon à obtenir 2 rectangles de même taille.
- Découper légèrement le dessus du gâteau afin d'obtenir une surface bien plate et conserver cette découpe pour l'effet terreau du montage.

**\*Pour le montage :**

- Coller les 2 rectangles à l'aide d'un peu de pâte à tartiner.
- Coller les Finger côte à côte sur les bords des rectangles à l'aide de pâte à tartiner pour former la jardinière.
- Emietter grossièrement le surplus de gâteau réservé sur le dessus pour donner un effet terreau.

**\*Pour la décoration :**

- Découper les bonbons œufs sur les bords afin de former des pétales.
- Les piquer sur des cure-dents ou des piques à brochettes..
- Faire de même avec les Fraises Tagada et les macarons.
- Piquer les chocolats en guimauve sur des Mikado.
- Recouvrir de petits œufs de Pâques de couleur.

Bon appétit !

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

