Gâteau œuf de Pâques au chocolat

6 pers | 20 mn

Les **ingrédients**

- 5 œufs
- 160 g de beurre
- 200 g de chocolat noir
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre
- Sel
- Un peu de beurre pour le moule
- Pour le décor
- 1/4 de citron
- 100 g de sucre glace
- Vermicelles en sucre
- Un grand ruban de couleur de 1,50 m de long

La **recette**

Etape 1

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Concassez le chocolat, coupez le beurre en morceaux et faites-les fondre ensemble, au bain-marie.

Etape 2

Dans un autre saladier, battez les œufs et le sucre pendant 2 minutes pour faire blanchir le mélange.

Etape 3

Mélangez-les deux préparations. Ajoutez ensuite 1 pincée de sel, la farine et la levure tamisée. Fouettez de façon à obtenir une pâte homogène.

Etape 4

Beurrez un plat à gratin ovale et disposez du papier sulfurisé au fond du plat également beurré. Versez-y la préparation. Enfournez pour 25 minutes. Sortez du four et réservez.

Etape 5

Pour réaliser le décor, mélangez le sucre glace avec quelques gouttes de citron afin d'obtenir une glace royale. Utilisez cette préparation pour décorer le gâteau. Saupoudrez de vermicelles. Entourez le gâteau avec le ruban, et nouez-le joliment.