



CHAT CHOCO' NOISETTES

RECETTE À 4 MAINS



À PARTIR DE 6 ANS

Ingrédients

Pour le gâteau

- * 200 g de sucre en poudre
- * 320 g de farine
- * 30 g de cacao en poudre Vahiné
- * 80 g de noisettes en poudre Vahiné
- * 240 g de beurre
- * 6 oeufs
- * 1,5 sachets de levure chimique Vahiné
- * 2 pincées de sel

Pour la décoration

- * 1 sachet de glaçage noir Vahiné
- * 1 étui d'yeux en sucre Vahiné
- * 1 mini marshmallow rose Vahiné
- * 1 flacon de vermicelles chocolat Vahiné
- * 1 flacon de perles arlequin Vahiné
- * 1 banane
- * 1 c. à soupe de billes croc' 3 chocos Vahiné
- * 1 sachet de pâte à sucre noire Vahiné

Matériel

- * 1 balance
- * 1 saladier
- * 1 fouet
- * 1 bol
- * 1 moule de 24 cm de diamètre
- * 1 petit couteau
- * 1 couteau sans dents

Préparation



55 min



40 min

Apprenti!

Niveau



Personnes



: Tâche à effectuer avec votre enfant

PRÉPARATION

1

Préchauffez le four à 180°C (th.6).



Pèse le sucre, la farine, le cacao en poudre, les noisettes en poudre et le beurre.

3

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre.



Ajoute la farine, la poudre de noisettes, le cacao, la levure chimique et 2 pincées de sel. Mélange le tout pour obtenir une pâte bien lisse.

5

Faites fondre le beurre et versez-le sur le mélange. Remuez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Versez dans le moule préalablement beurré puis enfournez pour 40 minutes de cuisson. Le gâteau est cuit lorsque votre lame de couteau ressort légèrement humide. Laissez refroidir le gâteau puis démoulez-le.

MONTAGE

6

Coupez le chapeau du gâteau afin d'obtenir une surface plane puis retournez-le. Découpez le gâteau aux trois quarts, puis découpez cette partie en deux morceaux égaux.



Viens placer les deux morceaux sur la tranche du gâteau afin de former les deux oreilles du chat.

8

Réalisez le glaçage en suivant les instructions notées au dos du sachet de glaçage noir. Recouvrez la surface du gâteau de glaçage à l'aide d'un couteau, sans oublier les oreilles.

DÉCORATION



Dépose les yeux du chat et son nez en mini marshmallow rose.

10

Décorez le pourtour des oreilles du chat avec les vermicelles chocolat. Découpez de fines rondelles de banane pour réaliser les deux babines.



Décore l'intérieur des oreilles avec les perles arlequin.



Parsème les joues du chat de billes croc' 3 chocos et roule 6 petits boudins avec la pâte à sucre pour réaliser les moustaches du chat.

ASTUCES DE PRÉPARATION

Vous pouvez couper le chapeau du gâteau en petits carrés. Disposez-les au fond de 2 verrines puis superposez des couches de crème pâtissière et des tranches de bananes !