



Il y a quelques semaines, ma belle sœur Parisienne était venue passer quelques jours à Bourges, en nous apportant (je vous en ai parlé) des macarons de chez Ladurée.
Elle a un peu assisté aux balbutiements de mon blog et suit maintenant son évolution avec assiduité.
Alors qu'elle ne cuisine pratiquement pas, elle me donne parfois des idées et m'a suggéré une idée de gâteau pour mes petits enfants en vacances chez moi.
Elle a vu ce gâteau dans un journal ou un magazine, par contre, Alzheimer nous guettant toutes les deux, nous n'arrivons pas à nous rappeler où !
N'ayant aucune proportions, juste une idée de décor, j'ai choisi de faire le gâteau de Pierre HERME qui s'appelle le gâteau de Suzy et je peux vous dire que j'ai connu un franc succès lorsque la jeune classe a découvert ma forêt de Dragibus.
Ca avait un petit côté magique, enfin, n'exagérons rien, disons féérique... Alice aux Pays des Merveilles n'était pas si loin, ce samedi après-midi.
Les yeux brillaient un peu plus fort que d'habitude et je crois que j'ai gagné une médaille (en chocolat peut-être).

GATEAU AU CHOCOLAT DE P.H, FORET DE DRAGIBUS



POUR 8 personnes :

250 g de chocolat
250g de beurre doux à température ambiante
200g de sucre
4 gros oeufs
70g de farine ordinaire
1 paquet de bonbons Dragibus
1 paquet de piques à apéritif

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat avec le beurre à feu assez doux. Mélanger et lisser la préparation.

Fouetter le sucre avec le oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse, y incorporer la préparation précédente puis la farine en mélangeant pour que toute la farine soit incorporée.

Verser la pâte dans un moule en silicone. Bien lisser le dessus et cuire 30 minutes environ. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau au centre du gâteau, elle ne doit ressortir totalement nette, la cuisson sera alors parfaite.

Sortir le gâteau du four et laisser refroidir sur une grille.

Avant de le déguster, le découper en cubes réguliers et planter des Dragibus ou tout autre bonbon multicolore de façon régulière sur toute la surface du gâteau.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...



J'aime beaucoup ce gâteau au chocolat de Pierre Hermé on le trouve dans son livre : « Mes desserts au chocolat ».

Les grands le préféreront sans les bonbons mais, c'est une fantaisie qui fera son petit effet chez les enfants gourmands.