

Gâteau moelleux au chocolat



Recette du gâteau moelleux au chocolat pour 6 gourmands :

Temps de préparation :
10 min

Temps de cuisson :
20-25 min à 200 °C

Le marché :

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 4 œufs
- 300 g de sucre
- 125 g de farine

Les ustensiles :

- Une casserole
- Un saladier
- Un moule beurré ou un moule en silicone

Préparation

1. **Casser** le chocolat, **couper** le beurre en petits morceaux et faire **fondre** à feu doux dans une casserole.
2. Dans un saladier, **mélanger** le sucre, la farine et les œufs, puis **ajouter** le chocolat et le beurre fondus.
3. **Verser** la préparation dans un moule beurré et fariné.
4. **Enfourner** le gâteau et faire **cuire** 20 à 25 minutes à 200 °C (th. 6/7). **Vérifier** la cuisson avec un couteau : il faut que la **lame ressorte sèche** au bord et avec des traces de chocolat au centre du gâteau.

Le petit +

C'est encore meilleur servi avec une **boule de glace** à la vanille !

Source

Recette de Rosamée d'Andlau, extraite de l'ouvrage "100 % excellent ! - Chocolat. Les 50 meilleures recettes de Rosamée", collection "100 % Activités", Bayard Jeunesse.

Crumble : un dessert au chocolat et aux fruits rouges



Pour 4 gourmands :

Temps de préparation :
15 min

Temps de cuisson :
35 min

Le marché :

- 120 g de chocolat noir
- 150 g de farine
- 50 g de noisettes en poudre
- 95 g de beurre
- 4 cuillerées à soupe de sucre roux
- 600 g de fruits rouges frais ou surgelés

Préparation du crumble chocolat fruits rouges

1. Dans un saladier, **mélanger** la farine, la poudre de noisettes et le sucre.
2. **Incorporer** ensuite le beurre mou en **malaxant** du bout des doigts pour **obtenir** une pâte granuleuse. **Ajouter** enfin le chocolat **cassé** en petits morceaux.
3. Dans un plat à gratin beurré, **déposer** les fruits. **Répartir** sur les fruits la pâte à crumble.
4. **Faire cuire** 35 minutes à 200 °C (th. 6/7) jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Le petit +

Servir avec un peu de **crème fraîche**. Les fruits rouges peuvent être remplacés par un mélange de **pommes, bananes**.

Source

Recette de Rosamée d'Andlau, extraite de l'ouvrage "100 % excellent ! - Chocolat. Les 50 meilleures recettes de Rosamée", collection "100 % Activités", Bayard Jeunesse.

Gâteau d'anniversaire : une recette originale

Votre enfant fête bientôt son anniversaire ? Préparez ensemble un gâteau bougie qu'il sera très fier de partager avec ses invités.



Pour 8 à 12 personnes :

Temps de cuisson :
20 minutes

Le marché :

- 180 g de sucre glace
- 80 g de farine
- 80 g de poudre d'amandes
- 150 g de beurre
- 5 blancs d'œufs
- 150 g de pâte d'amandes
- 1 pincée de sel
- Quelques gouttes de colorants alimentaires (jaune, rouge et bleu)

Préparation du gâteau bougie pour une fête d'anniversaire

1. Préchauffer le four à **160 °C (th. 5)**. Battre les **blancs et le sucre glace** à la fourchette jusqu'à ce que ça mousse.
2. Mélanger la **farine**, la **poudre d'amandes** et le **sel**, et les verser dans la préparation sucrée. Faire fondre le **beurre** à feu doux et ajouter à la **préparation** de l'étape 1.
3. Verser la pâte dans un moule (carré de préférence) recouvert d'un papier cuisson. Faire cuire **20 minutes** jusqu'à ce que les bords soient dorés. Laisser bien **refroidir**.
4. Couper autant de **gâteaux bougies** que l'enfant a d'années et manger le reste !
5. Séparer la **pâte d'amandes** en cinq ou six morceaux et pétrir avec quelques **gouttes de colorant**, en mélangeant les teintes pour obtenir des **couleurs variées**. Etaler les morceaux entre deux feuilles de papier cuisson. **Découper des bandes** de la taille des bougies et les poser sur chaque gâteau.
6. Avec un morceau de pâte jaune, former les **flammes** et les poser devant chaque bougie.

Source

Recette d'Anne Chiumino, extraite de l'ouvrage "100 % Goûters. Gros gâteaux, petits biscuits et compagnie !", collection "100 % Activités", Bayard Jeunesse

Fabriquez des guirlandes de bonbons pour le goûter

Impossible d'imaginer un goûter d'anniversaire sans bonbons... Présentez-les sous la forme de guirlandes à préparer avec votre enfant !



Pour 4 guirlandes :

- 1 sachet de soucoupes
- 1 sachet de fraises
- 1 sachet de marshmallows
- 1 sachet de bonbons mélangés
- 1 bobine de fil et une aiguille

Quatre idées de guirlandes de bonbons

Guirlande de soucoupes : percer les soucoupes à la base. Les enfiler l'une après l'autre en faisant un nœud autour de chacune. Suspending la guirlande : au moment du goûter, on a le droit de les croquer sur le fil et sans les mains !

Guirlande de marshmallow : entourer chaque marshmallow d'un tour de fil et faire un nœud. Fabriquer une longue guirlande et la suspendre. Ne pas essayer de les percer avec l'aiguille pour les enfiler, ils sont trop collants !

Guirlande de fraises : enfiler les fraises tout le long d'un fil en faisant un petit nœud entre chaque. Faire un concours de blagues : chaque participant a droit de croquer une fraise !

Guirlande de bonbons : enfiler les bonbons en essayant de varier les couleurs pour que ce soit plus joli. Préparer une petite guirlande pour chacun des invités : ça change des brochettes, non ?

Source Recette d'Anne Chiumino, extraite de l'ouvrage "100 % Goûters. Gros gâteaux, petits biscuits et compagnie !", collection "100 % Activités", Bayard Jeunesse.