

Gâteau de Pâques

Pour 6 personnes.

Gâteau : 150 g de beurre, 150 g de sucre, 3 œufs, 150 g de farine, une pincée de sel.

Crème au beurre : 150 g de sucre, 3 jaunes d'œufs, 200 g de beurre, 50 g de chocolat en poudre.

Garniture : un verre à liqueur de rhum, du chocolat granulé, un peu de colorant pistache, petits œufs et poussins en sucre.

Mélanger le beurre et le sucre. Y ajouter les trois jaunes d'œufs et le sel. Incorporer la farine et les blancs battus en neige délicatement. Verser cet appareil dans un moule à savarin beurré. Faire cuire au four chaud. Sitôt cuit, démouler et laisser refroidir.

Fouetter le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment ruban. Y ajouter le chocolat en poudre et le beurre ramolli.

Couper le gâteau en deux transversalement et mouiller la partie inférieure avec le rhum. Le tartiner de crème et reformer le gâteau. Le masquer avec la crème et garnir le dessous du gâteau avec du chocolat granulé.

Décorer le dessus avec le restant de la crème, que l'on dressera à l'aide d'un cornet fait en papier parchemin.

Terminer la garniture avec un peu de beurre coloré à la pistache. Disposer les petits œufs et les poussins.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.