



Gâteaux et desserts au chocolat

Hérisson au chocolat



2h05 **30 min** **35 min** **1h** **384**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes à faible puissance et par tranches de 30 secondes dans un saladier.
- 3 Clarifier les œufs dans en séparant les blancs des jaunes.
- 4 Incorporer le sucre, la farine et les jaunes d'œufs tout en fouettant la préparation.
- 5 Battre les blancs en neige à l'aide d'un batteur dans un autre saladier puis les incorporer délicatement à la préparation au chocolat à l'aide d'une maryse.
- 6 Verser la pâte à gâteau dans le moule à manqué et enfourner pendant 30 minutes.
- 7 Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Étape 2

Préparation du glaçage au chocolat

- 1 Faire fondre doucement le chocolat dans un saladier au micro-ondes à faible puissance et par tranches de 30

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour le gâteau au chocolat

80 g **Beurre**
80 g **Chocolat noir**
20 g **Farine**
80 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour le glaçage au chocolat

100 g **Chocolat noir**
60 g **Crème liquide**
(fleurlette)

Ingrédients pour le décor

36 **Bonbon(s) au chocolat**
dragéifié(s)
100 g **Biscuit(s)**
chocolaté(s)

secondes.

- 2** Incorporer la crème liquide et mélanger à l'aide d'une maryse.
- 3** Laisser prendre.

Étape 3

Dressage des hérissons

- 1** Découper des formes de hérissons dans le gâteau au chocolat à l'aide d'un couteau d'office.
- 2** Napper les hérissons de glaçage au chocolat à l'aide d'une spatule.
- 3** Planter des bâtonnets au chocolat dans le gâteau pour former les pics des hérissons.
- 4** Déposer des mini smarties pour former les yeux et la bouche des hérissons.
- 5** Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.