

LA RECETTE *du* LUNDI



Cake spécial fête des mères



cake



INGRÉDIENTS

Pour le cœur rose

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille ou de fraise
- Colorant alimentaire rose ou rouge

INGRÉDIENTS

Pour le cake chocolat

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre fondu
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 30 g de cacao en poudre non sucré
- Décoration (optionnelle) :
- Chocolat noir fondu
- Petits cœurs en sucre

Préparation en cours...



PRÉPARATION :

- **Préparation du cœur rose**

- Préchauffez le four à 180°C.
- Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le beurre fondu, l'extrait de vanille/fraise, puis la farine et la levure.
- Ajoutez quelques gouttes de colorant jusqu'à obtenir un joli rose.
- Versez la pâte dans un moule plat (genre moule à brownie) chemisé de papier sulfurisé.
- Enfournez 12-15 min. Laissez refroidir.
- Découpez des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce.

- **Préparation du cake au chocolat**

- Dans un saladier, battez les œufs et le sucre.
- Ajoutez le beurre fondu.
- Incorporez la farine, la levure et le cacao.

- **Montage**

- Beurrez un moule à cake.
- Versez un tiers de la pâte au chocolat au fond.
- Alignez les petits cœurs debout, bien serrés, au centre du moule.
- Recouvrez avec le reste de pâte au chocolat.
- Faites cuire environ 35-40 minutes à 180°C. Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau.

- **Décoration**

- Une fois le cake refroidi, nappez de chocolat fondu en filet.
- Parsemez de petits cœurs en sucre.



- **Conseil**

- Le secret est de bien tasser les cœurs pour qu'ils restent bien en place à la découpe.
- Vous pouvez décliner ce cake avec d'autres formes (étoiles, fleurs, lettres) selon la fête !