

Chronique publiÃ©e le 08/04/2019

### **GÃ¢teau de PÃ¢ques**

Ã

#### **IngrÃ©dients :**

100g de crÃ©pes dentelles

200g de chocolat pralinÃ©

300g de chocolat noir

60cl de crÃ©me liquide

Ã

#### **PrÃ©paration :**

Faire fondre le chocolat pralinÃ© au bain-marie. Ecraser les gavottes et les ajouter au chocolat. Poser un cercle d'Ã©talon environ 20cm sur une feuille de papier sulfurisÃ© et rÃ©partir la prÃ©paration uniformÃ©ment. Mettre au froid jusqu'Ã ce que le mÃ©lange soit pris.

Fouetter la crÃ©me liquide en chantilly.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Laisser tiÃ©dir. Verser le chocolat dans la chantilly et mÃ©langer.

RÃ©partir le chocolat sur le fond feuillantine et bien lisser.

Laisser prendre 3 heures au frigo.

DÃ©corer avec des Ã©ufs en chocolat ou en sucre.

**Pour d'autres articles, connectez-vous sur [radiomelodie.com](http://radiomelodie.com)**