

# GATEAU COCCINELLE

DESSERT pour 10 portions

**Cuisson** : 25MN

**Préparation** : 25MN

**Réfrigération** : 1H

## Votre marché :

- 5 oeufs
- 1 tablette NESTLE DESSERT au lait
- 250 g de fromage blanc battu
- 50 g de NESTLE DESSERT
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 grosse pomme
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 30 fraises bonbons
- 50 ml de crème liquide



## Matériel spécifique : MOULE A MANQUE OVAL

1. Préchauffez votre four Th. 7 (200°C).
2. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs, le fromage blanc, le sucre, la farine, l'huile et ajoutez les blancs d'oeufs battus. Faites fondre le chocolat au lait au four à micro-ondes 3 minutes à 300W et ajoutez-le à la moitié de la pâte. Dans l'autre moitié de pâte ajoutez de la pomme rapée. Versez en alternant les 2 pâtes dans un moule oval beurré et fariné. Faites cuire au four environ 25 à 30 minutes selon le moule.
3. Laissez refroidir et démoulez.
4. Faites chauffer la crème et les fraises tagada dans une petite casserole. Laissez tiédir puis versez sur les  $\frac{3}{4}$  du gateau. Faites fondre le chocolat noir au four à micro-ondes avec 2 cuillerées à soupe d'eau 1 minute 30 à 500W dessinez la tête, les pois et la séparation des ailes. Placez au réfrigérateur 1 heure.

**Suggestion** : vous pouvez ouvrir le gâteau en deux et le garnir de framboises

## Le circuit tout chocolat

DESSERT pour 10 portions

**Cuisson** : 12MN

**Préparation** : 30MN

**Réfrigération** : 1H

### Votre marché :

- 1 tablette de NESTLE DESSERT
- 100 g de beurre
- 80 g de farine
- 80 g de sucre
- 4 oeufs
- 180 g de NESTLE DESSERT Blanc
- Pâte d'amandes rose et verte



### Matériel spécifique : PLAQUE A PATISSERIE POUR BISCUIT ROULE

1. Préchauffez votre four à Th.7 (200°C). Faites fondre 180 g de chocolat noir en morceaux avec 2 cuillerées à soupe d'eau et le beurre dans un saladier pendant 2 minutes à 500W. Mélangez.
2. Ajoutez le sucre, la farine et les jaunes d'oeufs puis incorporez les blancs d'oeufs battus en neige.
3. Versez la pâte sur la plaque à biscuit roulé et faites cuire 12 à 14 minutes. Démoulez sur un plateau.
5. Faites fondre le chocolat blanc au four à micro-ondes selon le mode d'emploi et réalisez le circuit. Placez au réfrigérateur 1 heure. Réalisez des voitures en pâte à modeler : découpez des rectangles dans le bloc de pâte d'amande, posez les à plat. En haut, coupez de biais chaque côté. Gardez les chutes pour mouler les roues. Réalisez des chiffres sur chaque voiture avec le chocolat restant fondu, pour cela prenez un sac de congélation, versez le chocolat dedans et coupez le coin pour vous faire une poche à douille. Réalisez aussi la ligne d'arrivée, le drapeau de départ en damier sur une tranche de pâte d'amandes