

## Le gâteau pyramide

---



Pour réaliser cette pyramide, j'ai fait 3 fondants au chocolat rectangle grâce à mon moule extensible, env. 30 x 25

Pour les dimensions, tout dépend de votre plat de service.

### Fondant au chocolat

Pour 1 fondant, il vous faut :

- ✕ 200 gr de chocolat noir pâtissier
- ✕ 150 gr de beurre
- ✕ 150 gr de sucre
- ✕ 75 gr de farine
- ✕ 3 œufs

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre, dans un saladier mélanger la farine, le sucre et les œufs, bien mélanger le tout et ajoutez le chocolat fondu.

Enfournez pour 20 min env. à 190 °.

Quand vos 3 fondants sont prêts, il suffit de réaliser la pyramide ! Assembler des bouts de fondants avec les chutes pour ne rien gâcher. De toute façon, il y aura du glaçage pour recouvrir.

Une fois votre pyramide montée, préparer votre glaçage :

- 200 gr de chocolat noir à croquer ou de couverture noire
- 100 gr de beurre

Vous allez me dire, cela fait beaucoup de chocolat et de beurre, mais vous pourrez sûrement trouver une autre recette de glaçage plus légère, ou bien d'en trouver du tt prêt dans le commerce !

Quand la pyramide est « glacée », ne reste plus que la déco ! A vous de jouer !

J'ai trouvé sur le net des petites figurines égyptiennes qui me convenait pour la déco de mon gâteau, ensuite, j'ai cherché l'écriture hiéroglyphe du prénom de mon neveu, j'ai acheté de la pâte d'amande et allons-y pour l'atelier écriture !

A l'aide d'un stylo à pointe fine, j'ai « gravé » le prénom, puis avec du colorant marron, un pinceau très fin et un peu d'eau, j'ai repassé sur ce que je venais de faire, je l'avais réalisé la veille, j'ai mis ma ptite œuvre d'art au frigo et le tour était joué !



Pour la sable qui entoure la pyramide, c'est de la poudre de noisette, je n'ai pas trouvé d'amande en poudre ce jour là !

Mon neveu adore les framboises, j'ai donc décoré les bords de la pyramide de framboises décongelées, et pour accompagner la pyramide, j'ai réalisé une chantilly aux framboises ainsi qu'une crème anglaise.

#### **Pour la chantilly aux framboises au siphon, très facile :**

- ✕ 30 cl de crème liquide
- ✕ du nappage framboise
- ✕ un peu de sucre en poudre selon vos goûts (car le nappage framboise n'est pas trop sucré)

Remplissez les 2/3 du siphon, votre cartouche de gaz et laissez reposer au frais le temps de servir.



### Pour la crème anglaise :

- 50 cl de lait demi-écrémé
- 100 g de sucre
- 5 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille

Fendez la gousse de vanille en deux, et grattez-en les grains à l'aide d'un couteau. Versez le lait dans une casserole et ajoutez-y la gousse et les grains de vanille. Amenez à ébullition à feu moyen

Dans un saladier cassez les jaunes avec le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc et mousseux.

Lorsque lait entre en ébullition, versez-en un peu sur les jaunes d'œufs et le sucre hors du feu, tout en fouettant vigoureusement.

Transvasez la crème de nouveau dans la casserole et faites la cuire à feu doux en remuant sans cesse avec une spatule.

La crème est cuite lorsqu'elle nappe la spatule.

Versez alors la crème dans un autre récipient et laissez refroidir à température ambiante, en remuant régulièrement pour éviter la formation de grumeaux.

Et voilà, tout y est !

