



La toile d'Halloween

Ingredients

Biscuit madeleine

3 oeufs
150g de sucre
150g de farine
150g de beurre
60g de lait
9g de levure chimique

Chantilly au nutella

140g de mascarpone
220g de crème liquide entière
2cuillères à soupe de nutella

Nappage au chocolat

80g de chocolat noir
80g de chocolat au lait
70g de beurre

Glaçage royal

3cuillères à café de crème liquide entière
40g de sucre glace

Biscuit madeleine

- Pour un moule de 18cm -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser la pâte sur une plaque à génoise, étaler sur une moitié

Mettre au four 20 minutes

Laisser refroidir et couper en 2 dans l'épaisseur

Chantilly au nutella

A l'aide d'un batteur monter la crème et le mascarpone en chantilly et sur la fin ajouter le nutella

Mettre en poche et en garnir une moitié de gâteau, puis recouvrir de la seconde moitié.

Nappage au chocolat

Faire fondre ensemble les chocolats et le beurre au bain marie.

Laisser un peu refroidir avant de napper le gâteau



La toile d'Halloween

Glaçage royal

Mélanger bien ensemble le sucre glace et la crème pour obtenir une texture bien lisse.

Si la préparation est trop liquide : rajouter du sucre glace

Si la préparation est trop épaisse : rajouter de la crème liquide

Verser dans un cornet ou une poche et dessiner la toile sur le nappage