

POUR
Vous

LE GÂTEAU ÉCLAIR

Un gâteau cuit au four micro-ondes ! Ça va pas la tête ?
Au mois de juin, entre la fête de l'école, le goûter du karaté
et le pique-nique des voisins, on est en mode survie !
Alors, on dit plutôt merci qui ? « Merci Pomme d'Api ! »

Il faut

- 3 œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 130 g de chocolat
- 100 g de beurre
- 50 g de farine
- 6 g de levure
- 5 cl de crème fraîche
- Du sucre glace pour le décor

Indispensable

Un moule à gâteau
allant au four
micro-ondes.



1. Mélanger et battre les œufs et le sucre.



2. Faire fondre le chocolat et le beurre pendant 45 s au micro-ondes. Ajouter à la préparation.



3. Ajouter la farine, la levure et la crème. Hop, dans le moule ! Et 5 min 30 s au micro-ondes. Démouler, décorer... c'est prêt !