

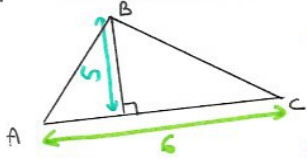
# MAURICE

le poisson



Pour :  $25 \times 4 \times 0,1$  gourmands

Temps de préparation : aire du triangle ABC minutes



Temps de cuisson : 2100 secondes

## Liste des ingrédients.

- \*  $\frac{8}{8}$  pot de yaourt mature (pot de 250 : 2 g)
- +  $0,02 \times 100$  pots de sucre en poudre
- +  $750 : 250$  pots de farine
- + Le reste de la division euclidienne de 147 par 6 oeufs
- \* Le chiffre des dixièmes de  $\pi$  sachet de levure chimique
- +  $7 - 2 \times 3$  sachet de sucre vanillé
- +  $3,5 : 7$  pot d'huile neutre
- + un peu de beurre pour le moule.
- \* Le périmètre d'un cercle de diamètre 47,8 cm (arrondi à l'unité) grammes de pâte à tartiner
- \* Des bonbons chocolatés.

## Matériel.

- \* un saladier
- + un moule rond de 52-28 cm de diamètre
- + un fouet

- 1) Préchauffe le four à la mesure d'un angle plat °C (th. le tiers de 18) à chaleur tournante.
- 2) Dans un saladier, verse le yaourt et garde le pot pour mesurer les autres ingrédients.
- 3) Ajoute le sucre en poudre et le sucre vanillé, puis fouette vivement. Incorpore la farine, la levure et les oeufs. Verse l'huile et mélange jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et homogène.
- 4) Beurre le moule, verse la pâte et enfourne pour 2100 secondes.
- 5) A la sortie du four, laisse le gâteau complètement refroidir, puis coupe une part pour faire la preuve du poisson. Recouvre entièrement ton gâteau de pâte à tartiner, puis décore avec des bonbons chocolatés.

Extrait de "L'atelier de Roxane, recettes en famille, avec l'aimable autorisation de L'atelier de Roxane ([www.latelierderoxane.com](http://www.latelierderoxane.com))