

Aldo a cassé un œuf par terre mais ce n'est pas grave, car voici, pour vous (et pour lui aussi, gardez-lui-en une petite part !), la fameuse recette du gâteau de mouches de Josette.

Pour 4 à 6 personnes :

des petits moules ou ramequins passant au four

une demi-tablette de chocolat

3 barres de praliné pâtissier

2 œufs

2 cuillères à soupe de farine

50 grammes de sucre en poudre

100 grammes de beurre

des vermicelles en chocolat pour décorer

quelques amandes effilées

une groseille ou un bonbon



1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7), et beurrer les moules.
2. Dans un saladier, bien mélanger les œufs et le sucre avec une fourchette, en faisant mousser un peu, puis ajouter la farine, et mélanger à nouveau.
3. Dans une casserole, à feu doux, faire fondre le chocolat, le beurre et deux barres de praliné. Mettre un peu de chocolat fondu de côté, pour le glaçage.
4. Hors du feu, ajouter le contenu du saladier, bien mélanger et verser dans les moules.
5. Ajouter un petit carré de praliné au centre de chaque moule.
6. Faire cuire au four entre 10 et 15 minutes.
7. Laisser tiédir avant de démouler.
8. Napper les gâteaux avec un peu de chocolat fondu et saupoudrer avec les vermicelles (pour faire les pattes de mouche, hé ! hé !).
9. Disposez autour les amandes, pour faire les ailes.
10. Ajouter la groseille ou le bonbon.

