

COQUETTE LA POULE-CHOCO à tous les coups !  
Plus on est de fous, plus on rit ! Elle invite ÉDOUARD LE RENARD  
et ses RENARDEAUX à se joindre à la fête !



## COQUETTE LA POULE-CHOCO

🕒 30 min 📺 40 min 🍷🍷🍷

**MATÉRIEL :**  
1 moule à manqué  
de 30 cm de diamètre

Pour 4 gourmands

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de beurre + un peu pour le moule
- 350 g de sucre
- 4 œufs
- 125 g de farine + un peu pour le moule
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- de la pâte à sucre blanche, noire, jaune et rouge

- 1 Préchauffe ton four à 180 °C (th. 6). Fais fondre le chocolat en morceaux avec le beurre au bain-marie\* 🍷.
- 2 Mélange le sucre et les œufs, en les ajoutant un par un. Incorpore\* le chocolat et le beurre fondus. Ajoute peu à peu la farine, la levure et le sel.

- 3 Verse la pâte dans un moule à manqué\* beurré et fariné, et enfourne\* pour 20 min. Baisse la température à 120 °C (th. 4) et laisse cuire 10 min, puis laisse refroidir.
- 4 Coupe le gâteau en deux. Place une moitié sur une assiette, et coupe des rectangles dans la seconde pour faire les pattes. Ajoute un bec, un œil, une crête et une petite aile en pâte à sucre.

**Astuce toquée**  
Surtout, ne jette pas la seconde moitié de ton gâteau, coupe-la en morceaux pour pouvoir ressusciter ton...