



## 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

