**UN CAKE AUX PAQUERETTES**  (principe d’un quatre/quarts )

[](http://ekladata.com/VPj1Iu8EuJzFDAhpEbAebjk8GSU.jpg)

4 œufs, (250 grammes)

le même poids de farine

le même poids de sucre

le même poids de beurre (le beurre peut être remplacé par 125 g d’huile + 125 g d’eau)

1/2 sachet de levure

un bol de pâquerettes lavées

Mélanger tous les ingrédients, ajouter les pâquerettes

et enfourner four froid th 5/6 pour 40 minutes environ

[](http://ekladata.com/kCOxWvi62J6FVcaAYBrePGVdChs.jpg)

[](http://ekladata.com/VPJUvEp7eAL7nfv4ZhfD4TlcffU.jpg)

**MOUSSE AU CHOCOLAT FACILE**

4 personnes



**INGREDIENTS**

3 œufs

100 g de chocolat noir ou au lait

2 sachets de sucre vanillé

PREPARATION :

1 – séparer les blancs des jaunes d’œufs

2 – Faire ramollir le chocolat dans une casserole au bain marie

3 – Hors du feu, incorporer les jaunes et le sucre

4 – Battre les blancs en neige

5 – Ajouter délicatement les blancs en neige au mélange avec une spatule

6 – Verser dans des verrines

7 – Mettre au frais 2 heures

8 – Décorer de cacao ou de chocolat râpé

9 - Déguster