**Gâteau lapinou**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La veille ou quelques heures à l'avance**

**Le cake au chocolat :
- 120 g de beurre pommade**
**- 140 g de sucre en poudre**
**- 3 œufs**
**- 200 g de farine T 55**
**- 1 càc de levure chimique**
**- 160 ml de lait (ribot pour moi)**
**- 40 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**

**1 moule à cake de 25 cm X9 tapissé de papier cuisson
1 emporte pièces lapin**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Travailler au fouet le beurre et le sucre pour obtenir une pommade onctueuse.
Ajouter les œufs un par un toujours en fouettant.
Ajouter la farine et la levure et le cacao tamisés.
Incorporer enfin le lait et bien mélanger au fouet.
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 40 minutes en surveillant.
Laisser refroidir sur une grille.
Couper en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur et y découper des lapins à l'aide de l'emporte pièces.
Les déposer bien à plat sur un plateau et les faire durcir au congélateur pendant au moins 3 heures.

**Le lendemain ou quelques heures plus tard**

**Le cake à la vanille garni des lapinous :
- 125 g de beurre pommade**
**- 130 g de sucre**
**- 3 œufs**
**- 220 g de farine T 55**
**- 1 càc de levure chimique**
**- 40 ml de lait (ribot pour moi)**
**- ½ càc d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)

**1 moule à cake de 25 cm X9 tapissé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Travailler au fouet le beurre et le sucre.
Ajouter les œufs un par un en fouettant.
Ajouter la farine et la levure et mélanger.
Incorporer le lait et la vanille.
Verser une petite couche de pâte à la vaille dans le fond du moule.
Déposer les petits lapins debout, bien serrés les uns contre les autres.
Verser le reste de pâte à la vanille pour bien les enrober sur les côtés et sur le dessus.
Enfourner pour 45 minutes.
Démouler sur une grille et laisser refroidir.
Le dessus du gâteau s'est un peu creusé, j'ai donc réalisé un glaçage au chocolat pour égaliser le dessus.

**Le glaçage au chocolat :
- 125 g de chocolat**
**- 125 g de crème liquide
- quelques noisettes concassées**

Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat en morceaux. (Moi je mets tout dans un saladier au micro-ondes et je chauffe jusqu'à ce que la crème entre à ébullition).
Bien remuer pour lisser le mélange.
Verser le glaçage sur le dessus du cake en le laissant s'écouler irrégulièrement sur les côtés.
Répartir quelques noisettes torréfiées et concassées sur le dessus.
Laisser durcir avant de découper.