



# DES FLEURS POUR MAMAN

## INGRÉDIENTS POUR TROIS POTS DE FLEURS

### TARTE AU CHOCOLAT

3 œufs  
160 g de cassonade  
0,5 cuillerée à café de sel  
150 g de chocolat noir  
100 g de beurre doux  
150 g de féculé de pommes de terre  
50 g de farine  
3 cuillerées à soupe de cacao en poudre  
1 cuillerée à café de bicarbonate de soude  
1,25 cuillerée à café de levure chimique

### GLAÇAGE AU CHOCOLAT

85 g de chocolat noir  
200 g de beurre doux  
1 pincée de sel  
50 g de sucre en poudre  
1 cuillerée à soupe d'eau bouillante  
50 g de cacao en poudre

### DÉCORATION

1 paquet de massepain orange  
Fleurs comestibles au choix  
Petit pic à fleur fait maison

## MODE DE PRÉPARATION

Préchauffez le four à 165°C et beurrez un moule à cake puis saupoudrez de farine. Mélangez les œufs, la cassonade et le sel jusqu'à doubler le volume. Faites fondre le chocolat noir et le beurre au bain-marie. Laissez refroidir quelques instants. Incorporez le chocolat fondu et la féculé au mélange d'œufs. Ajoutez ensuite la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude et la levure, puis mélangez de nouveau. Répartissez le mélange sur la plaque de cuisson et faites cuire environ 40 à 45 min au four. Attention, ne faites pas cuire trop longtemps. Laissez la tarte refroidir à température ambiante.

Pour le glaçage, faites fondre le chocolat puis laissez refroidir à température ambiante. Mélangez le beurre avec le sel, le sucre en poudre et l'eau. Ajoutez le cacao en poudre jusqu'à ce que le glaçage soit bien mélangé. Incorporez ensuite le chocolat fondu.

Avec un emporte-pièce rond, coupez des disques dans la tarte au chocolat. Superposez environ quatre de ces disques avec une bonne couche de glaçage entre eux. Laissez le tout refroidir et se raffermir dans le frigo afin de pouvoir couper plus tard le pot de fleurs dans la bonne forme. Émiettez ce qu'il reste de la tarte au chocolat. Vous pourrez utiliser ces miettes pour le « terreau » des pots de fleurs.

Roulez le massepain pour obtenir une épaisseur d'environ 3 mm. Coupez-en trois tranches épaisses et trois fines. Découpez également trois disques qui serviront de fond à votre tarte. Attention, ils doivent s'adapter à la tarte au chocolat de sorte qu'elle ne soit plus visible. Vous pouvez ensuite toujours couper encore un petit morceau de massepain s'il est trop gros. Sortez la tarte au chocolat raffermie du frigo. Coupez-la en forme de pot de fleurs avec le couteau, de haut en bas. Attention, ne coupez pas trop petit.

Badigeonnez la tarte avec le glaçage, après avoir disposé un fond de massepain. Étalez le glaçage pour qu'il soit bien lisse, sans faire de creux dans le massepain. Recouvrez maintenant avec le massepain et ajoutez en haut un petit bord (étroit).

Et le plus beau pour terminer : la décoration ! Déposez le terreau et les miettes de chocolat dans les pots de fleurs. Disposez par-dessus les fleurs comestibles et faites éventuellement encore un pic à fleur pour maman.

Bonne fête des Mères !

POUR PLUS D'INSPIRATION, VISITEZ

**LA JOIE DES FLEURS**.FR