

## Nid de Pâques



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 35 mn

*Une couronne que vous pourrez à votre gré remplir de chocolat ou de fruits rouges.*

### Ingrédients

- 150 g de fruits rouges surgelés - cerises, mûres, framboises
- 150 g de beurre mou
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de poudre d'amandes
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- le jus d'un petit citron

### Préparation

- 1 Sortez le beurre du réfrigérateur à l'avance. Travaillez le beurre mou avec le sucre pour obtenir une pommade. Incorporez les œufs entiers en alternant avec la poudre d'amande.
- 2 Ajoutez la farine, la levure et une pincée de sel. Incorporez le jus d'un citron frais pour assouplir la pâte. Quand la pâte est lisse et homogène, ajoutez les fruits rouges encore surgelés.
- 3 Préchauffez votre four à 180° (th.6). Beurrez généreusement un moule en forme de couronne. Versez-y la pâte. Enfourez le nid aux fruits rouges et faites le cuire 30 à 35 minutes.
- 4 Quand le gâteau a refroidi, saupoudrez-le d'un voile de sucre glace. Répartissez sur la couronne quelques chocolats artisanaux. Pour finir, remplissez le nid aux fruits rouges avec les œufs de Pâques en chocolat.

Proposé par



**annie-claude**

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

