



## Ingrédients :

- 2 gâteaux au yaourt
- Cream-cheese
- 3 piques à brochettes
- Feuilles imprimées des voiles et du patron
- 1 moule à cupcake en papier
- 7 biscuits en forme de tube
- 1 bonbon scoubidou
- 30 cure-dents
- 6 fraises Tagada

## LE GÂTEAU AU YAOURT

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 35 minutes

### Ingrédients : (pour 1 gâteau de 8 parts)

- 1 pot de yaourt
- 2 pots de sucre semoule
- 3 pots de farine
- 1/2 pot d'huile végétale (olive, tournesol...)
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique

*Pour réaliser le bateau, il faut préparer 2 gâteaux.  
Le pot de yaourt rempli à ras sert de mesure  
pour les autres ingrédients de la recette.*

### Étapes:

- 1) Demande à ton parent d'allumer le four à 180°C.
- 2) Beurre un moule rond de diamètre 24 cm.
- 3) Verse le yaourt dans un saladier et ajoute dans l'ordre en mélangeant bien avec une cuillère en bois : les sucres, les œufs un à un, la farine, la levure et l'huile.
- 4) Mets la préparation dans le moule beurré et fais cuire 35 minutes. Laisse refroidir 15 minutes environ et démoule le gâteau.

## LA CREAM-CHEESE

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de repos : 30 minutes

### Ingrédients :

- 100g de beurre très mou (mais pas fondu !)
- 200g de fromage type Philadelphia
- 200g de sucre glace

*Ton parent doit sortir le beurre du réfrigérateur 2 heures  
avant de réaliser la recette pour qu'il soit bien mou.*

### Étapes:

- 1) Dans un saladier, fouette le beurre mou avec le batteur électrique.
- 2) Ajoute le fromage et continue d'utiliser le batteur jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 3) Ajoute le sucre glace en 3 fois, en fouettant le mélange à chaque fois pour que la crème reste lisse.
- 4) Couvre de film étirable et place au réfrigérateur pendant 30 minutes pour que la crème devienne plus ferme et plus facile à utiliser.



# LE GÂTEAU PIRATE



1  
Pour réaliser le bateau pirate, il te faut 2 gâteaux de même taille.



2  
Si le gâteau a des bosses, découpe-les pour qu'il soit plat. Un gâteau bien plat est plus facile à assembler.



3  
Imprime et découpe le patron du bateau. Pose-le ensuite sur le gâteau et découpe le contour.



4  
Retourne le 2<sup>ème</sup> gâteau et utilise le même patron pour découper le contour. Garde un des rebords découpés pour l'utiliser plus tard.



5  
Découpe sur les lignes du patron à l'aide des ciseaux. Si le rond est trop difficile à couper, demande à ton parent de t'aider.



6  
Sur le 1<sup>er</sup> gâteau, place les morceaux découpés du patron.



# LE GÂTEAU PIRATE



À l'aide d'un couteau, ton parent découpe le gâteau en suivant les lignes.



Quand tu as fini de découper, tu dois avoir 5 morceaux de gâteau en comptant le rebord que tu as gardé à l'étape 4. Sers-toi des autres morceaux pour faire des îles pour la décoration.



Recouvre de cream-charge le haut du plus gros morceau du 1<sup>er</sup> gâteau.



Dispose la face avec la crème sur le haut du 2<sup>ème</sup> gâteau, bien à l'arrière.



Recouvre de cream-charge le rebord et le morceau du milieu du 1<sup>er</sup> gâteau.



Dispose-les au-dessus du précédent morceau. Si le rebord est un peu courbé et a du mal à tenir, comble l'espace entre les morceaux avec une chute.





Répète les précédentes étapes pour assembler la partie avant. Pour que ton assemblage tienne bien, plante 2 à 3 cure-dents dans les morceaux.



Racle la crème à l'aide d'une spatule ou tout instrument plat pour obtenir une surface lisse.



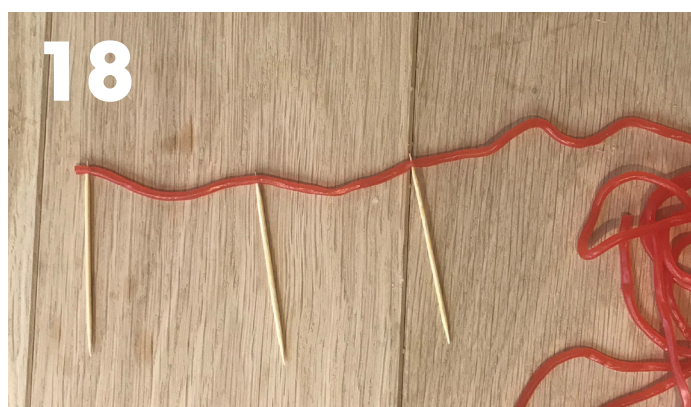
Après avoir raclé tous les bords du bateau, imprime et découpe les voiles. Assemble-les en suivant les instructions de la feuille.



Avant de mettre la grande voile, enfle un moule à cupcake en papier sur la pique à brochette pour créer la nacelle. Plante les 3 mâts dans le gâteau.



Utilise des biscuits en forme de tube pour créer les canons et la proue du bateau. Aide-toi de cure-dents pour les planter bien droit dans le gâteau.



Plante des cure-dents à intervalles réguliers dans un bonbon scoubidou pour créer les rambardes du bateau.





Ton gâteau pirate est maintenant prêt pour partir à l'aventure.

À l'abordage !