

## Gâteau perroquet



200 g beurre ou margarine  
300 g farine  
300 g sucre  
4 œufs  
1 sachet de levure chimique  
¼ l crème fraîche  
1 pack de couverture de chocolat  
couleurs alimentaires

Mélanger les six premiers ingrédients.

Repartir la pâte dans trois bols.

Colorer la pâte dans chaque bol d'une couleur différente, bol 1 en rouge, bol 2 en jaune, bol 3 en bleu (ou autre selon les couleurs disponibles).

Verser en alternance les différentes pâtes dans le moule à gâteau.

Mettre au four à 200°C pour 35 minutes.

Laisser refroidir avant de couvrir avec la couverture chocolat.

