

## Trop bon l'Ourson ...



### Ingrédients

#### Pour le gâteau

- 20 oursons à la guimauve ;
- 200g de chocolat noir ;
- 100g de beurre ;
- 60g de sucre cassonade ;
- 70g de farine ;
- 4 œufs
- 1 cuillère rase de levure ;

#### Pour le glaçage

- 50g de chocolat ;
- 25g de beurre
- 1 cuillère de crème fraîche

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat et y ajouter le beurre (100g) puis réserver. Couper en morceaux les oursons et réserver. Fouetter les œufs avec le sucre ; incorporer ensuite la farine, la levure, le chocolat et les oursons. Verser l'appareil dans un moule carré préalablement beurré et fariné.

Enfourner pour 25 minutes.

Laisser tiédir le gâteau.

Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole à feu doux et y ajouter la crème fraîche.

Démouler le gâteau et coupez-le en 6 rectangles. Nappez chaque part de chocolat fondu.

