

Moelleux aux oursons guimauve



Pour 6 personnes :

- 200 g de chocolat noir
- 1 sachet d'oursons guimauve (10-12 oursons)
- 4 oeufs
- 150 g de beurre + 15 g pour le moule
- 175 g de sucre semoule + 20 g pour le moule
- 75 g de poudre d'amande
- 50 g de farine
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Beurrez et sucrez un moule rectangulaire puis réservez au frais.

Séparez les jaunes d'oeufs des blancs et montez ces derniers en neige avec la pincée de sel.

Au bain-marie, faites fondre à feu doux le chocolat coupé en morceaux et le beurre. Hors du feu, ajoutez le sucre puis les jaunes d'oeufs ainsi que la farine tamisée avec la poudre d'amande puis incorporez délicatement les blancs en neige.

Coupez les oursons en morceaux et ajoutez-les à la pâte.

Versez le tout dans le moule et enfournez pour 40 min. Servez tiède ou à température ambiante.