



## Nounours

### Ingredients

#### Gâteau au chocolat

200g de beurre  
80g de lait entier  
4 oeufs  
11g de levure chimique  
100g de sucre  
170g de farine  
30g de cacao non sucré

#### Chantilly à la vanille

150g de mascarpone  
250g de crème liquide entière  
1 cuillère à café d'arôme vanille  
du colorant  
30g sucre glace

### Gâteau au chocolat

1 cercle de 20cm pour la tête et 2 cercles de 12cm pour les oreilles

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Mélanger ensemble le lait, le sucre, les oeufs, puis y ajouter le beurre fondu.

Incorporer la farine, la levure et le cacao, préalablement tamisé.

Mettre au four environ 25 minutes

### Chantilly à la vanille

A l'aide d'un batteur monter la crème et la mascarpone en chantilly ferme en ajoutant sur la fin le sucre glace, l'arôme et le colorant.

Mettre en poche, coller les oreilles à la tête et recouvrir le nounours.

Pour l'effet poil j'ai utilisé la douille herbe.

Pour faire le museau et les yeux du chocolat blanc et du chocolat noir fondu