**GATEAU AUX CARAMBARS**

**INGREDIENTS**

* 1 GENOISE (EN VENTE CHEZ CORA OU INTERMARCHE)
* 20 CARAMBARS
* UNE BRIQUE DE 20CL DE CREME LIQUIDE
* 1 CUILLERE A SOUPE DE BEURRE
* 2 CUILLERES A SOUPE DE CACAO

**PREPARATION**

FAIRE FONDRE A FEU DOUX LES CARAMBARS AVEC LA CREME LIQUIDE,

HORS DU FEU AJOUTEZ LE BEURRE ET LE CACAO,

VERSEZ CETTE CREME SUR LA GENOISE AU TRAVERS D'UNE PASSOIRE ET METTRE LE GATEAU AU FRAIS

… et voilà, bon appétit !