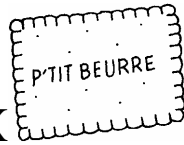


LES BOUCHEES AU CHOCOLAT

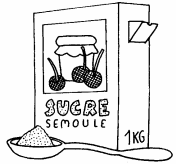


INGREDIENTS /

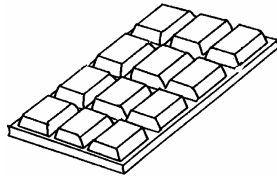
150 GR DE GATEAUX



120 GR DE SUCRE GLACE



300 GRS DE CHOCOLAT



10 CL DE LAIT



120 GRS DE BEURRE



MATERIEL /

2 CASSEROLES



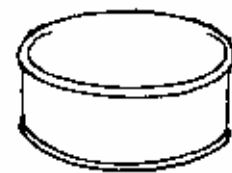
1 CUILLERE



UNE FOURCHETTE



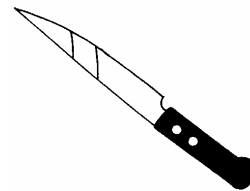
UN MOULE



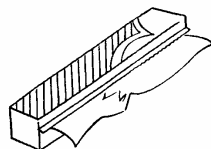
UNE ASSIETTE



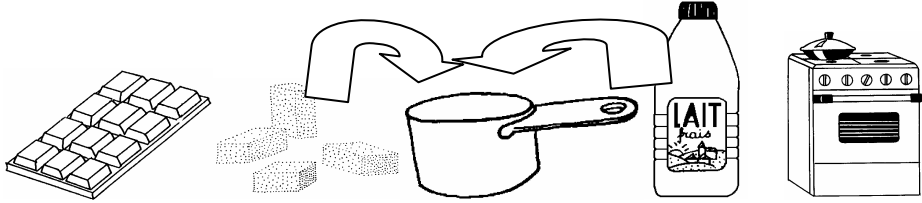
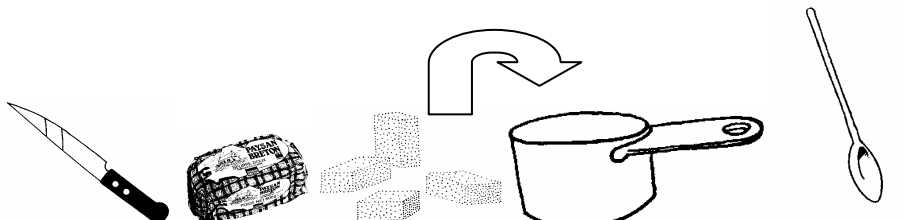
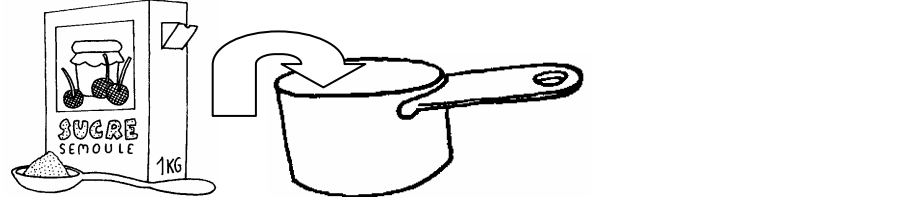
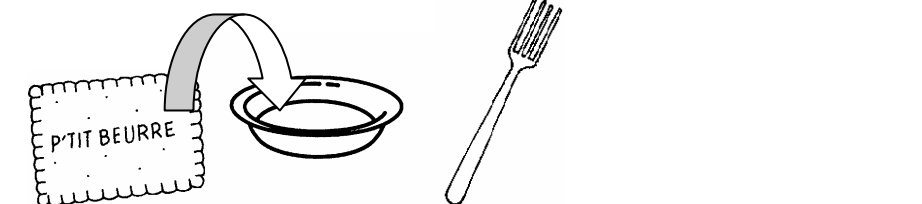
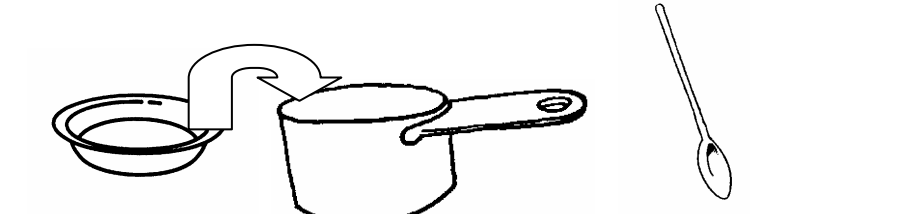
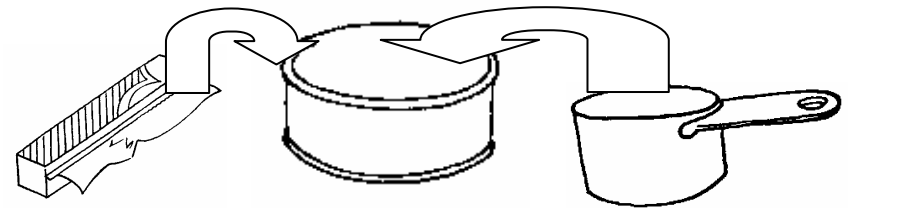
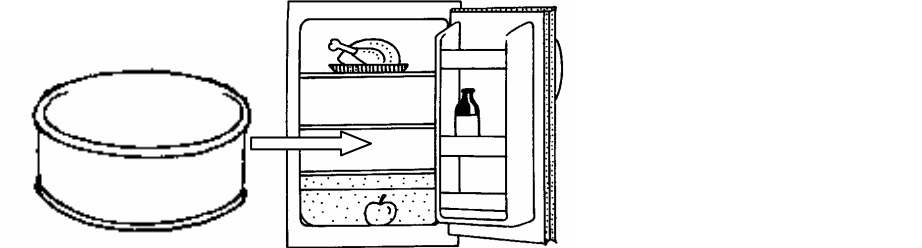
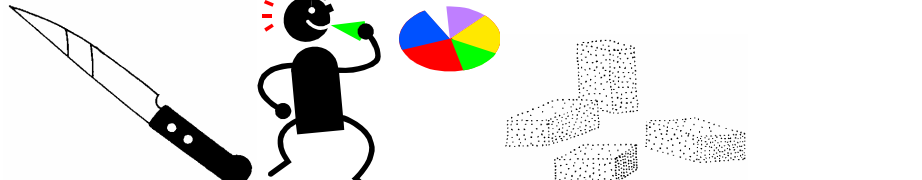
UN COUTEAU



DU PAPIER ALUMINIUM



PREPARATION /

| | |
|---|--|
| <p>Mettre le chocolat en morceaux et le lait dans la casserole et chauffer au bain marie.</p> |  |
| <p>Couper le beurre avec le couteau dans la casserole en 3 ou 4 fois.</p> |  |
| <p>Verser le sucre glace.</p> |  |
| <p>Ecraser les gâteaux dans l'assiette avec la fourchette.</p> |  |
| <p>Verser la poudre en 2 ou 3 fois dans la casserole et mélanger.</p> |  |
| <p>Mettre du papier d'aluminium dans le moule et verser le contenu de la casserole.</p> |  |
| <p>Poser dans le réfrigérateur 1 nuit</p> |  |
| <p>Couper et déguster .</p> |  |