

Gateau de Petits-Beurre Tout Chocolat

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Repos : 1 nuit au frigo

Ingrédients:

- BISCUITS "PETIT-BEURRE"	36 biscuits
- MERINGUE	40g
- OEUF(S)	2 battus
- SUCRE SEMOULE	150g
- POUDRE DE CACAO	50g
- CHOCOLAT FONDANT	100g
- BEURRE	300g

Recette:

- Tapissez le fond d'un plat rectangulaire avec du film alimentaire.
- Couvrez le fond avec 12 petits-beurre mis côte à côte.
- Faites fondre le chocolat concassé avec le beurre doucement au micro-onde. Laissez un peu refroidir.
- Ajoutez les œufs, le sucre semoule et le cacao. Mélangez bien.
- Concassez grossièrement 12 petits-beurre et la meringue.
- Incorporez ces biscuits concassés à la pâte au chocolat.
- Versez la préparation sur le lit de petits-beurre.
- Recouvrez avec les 12 biscuits restants.
- Fermez le film alimentaire et placez au réfrigérateur pour une nuit.
- Coupez au couteau.
- Servez éventuellement avec une crème anglaise.

