

GRATIN AU CHOCOLAT

(Colette Aliouat – 03.84.81.67.30)

Ingrédients :

- 175 g de chocolat noir Nestlé dessert,
 - 60 g de beurre,
 - 60 g de sucre,
 - 40 g de farine,
 - 2 œufs
 - amandes, noisettes, noix
-
- *Préchauffer le four à 190 ° (Th. 5)*
 - *Faire griller les noisettes, noix et amandes au four lorsqu'il est en train de préchauffer (surveiller souvent car c'est vite « grillé ») et les concasser grossièrement au sortir du four,*
 - *Faire fondre le chocolat à l'eau bouillante (mettre le chocolat dans un saladier, verser l'eau bouillante dessus, attendre que le chocolat soit mou et verser l'eau) ou de la manière dont vous avez l'habitude (casserole ou micro-ondes),*
 - *Dans le chocolat fondu, incorporer le beurre, le sucre, la farine et les œufs puis le mélange concassé,*
 - *Mettre le mélange dans un moule à tarte beurré rond ou carré,*
 - *Faire cuire 30 ou 35 minutes en surveillant la couleur.*
 - *Découper des carrés et présenter dans des petits moules en papier, c'est plus chic (ou dans le moule si vous n'avez pas eu le temps de « faire chic »...)*

Voilà ! S'il en reste, j'ai des noms de « vraies gourmandes »...