

Charlotte au chocolat

Ingrédients

- 130 g. de chocolat
- 75 g. de sucre
- 50 g. de farine
- 50 g. de beurre
- $\frac{3}{4}$ litre de lait
- Biscuits DELOS

Préparation

Faire fondre le sucre et le chocolat dans le lait.

Faire fondre le beurre, et ajouter la farine. Tourner 3 mn à feu doux.

Verser le lait et laisser cuire 3 mn en tournant.

Tremper les biscuits dans une assiette remplie d'eau et de vanille ou d'eau et de kirsch.

Disposer les boudoirs tout autour du moule à charlotte. Au centre, mettre une couche de crème et une couche de boudoirs.