

Terrine au chocolat et Petit Beurre préparé en 20 minutes pour 6 personnes



INGRÉDIENTS

- 40 PETIT-BEURRE
 - 300 G DE CHOCOLAT NOIR À PÂTISSER
 - 150 G DE BEURRE
-

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faites fondre le beurre et le chocolat dans une casserole.



ÉTAPE 2

Tapissez un moule à cake de papier sulfurisé.



ÉTAPE 3

Placez quelques Petit-Beurre dans le fond du moule, recouvrez d'un peu de chocolat fondu.



ÉTAPE 4

Recouvrez de Petit-Beurre puis à nouveau de chocolat fondu.

ÉTAPE 5

Répétez l'opération jusqu'à épuisement des biscuits en terminant par une couche de chocolat. (Réservez un peu de chocolat pour la finition).

ÉTAPE 6

Réfrigérez pendant 3 heures.....



ÉTAPE 7

Démoulez la terrine sur un plat.

ÉTAPE 8

Recouvrez ses côtés avec le restant de chocolat, en lissant bien avec une spatule.



ÉTAPE 9

Remplacez au frais pendant 1 heure.



ÉTAPE 10

Servez bien frais nappé d'un glaçage au sucre.

