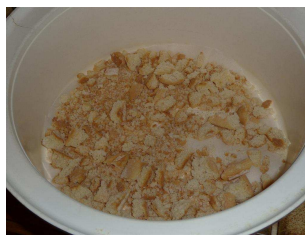




Crousti-choco express

Une recette tirée du blog de Laetitia : www.delicescooking.canalblog.com



Ingrédients

Recette pour : 4 personnes
Préparation : 3 minutes
Cuisson : 5 minutes

~~~~~

100 g de chocolat pâtissier  
60 g de sucre semoule  
20 g de farine  
40 g de beurre salé  
2 oeufs  
5 mini-meringues ou 4  
biscuits à la cuillère  
Sucre glace

### *Progression*

- 1 - Dans un saladier, disposer le chocolat en morceaux et le beurre et faire fondre 1 minute au micro-onde, à 900 W. Bien mélanger.
- 2 - Ajouter successivement, et tout en mélangeant, le sucre, les oeufs et la farine.
- 3 - Disposer du papier sulfurisé au fond d'un moule adapté, badigeonner le pourtour avec de l'huile de tournesol. Parsemer au fond du moule les brisures de meringues ou de biscuits et recouvrir avec l'appareil à chocolat.
- 4 - Faire cuire 4 minutes à 900 W.
- 5 - Attendre le refroidissement complet et démouler. Saupoudrer de sucre glace.