



Terrine de chocolat aux petits beures

Pour 4 ou 6 personnes

Préparation 15 min

Ma liste de courses... Chez

L'épicier :

- 400 g de chocolat à 70% ou 50% de cacao
- 90 g de petits beures ou biscuits Thé de Lu
- Si vous souhaitez 40 g de sucre en poudre

Le crémier :

- 85 g de beurre
- 20 cl de crème entière liquide

Je vous conseille d'utiliser un petit moule à cake ou une petite terrine : vous aurez un dessert haut mais pas très long. Je trouve cela plus esthétique que les longues terrines avec de petites tranches pas très hautes.

Cela peut vous sembler assez peu en termes de quantités mais vous verrez que c'est très nourrissant !

Mon secret chuchoté à l'oreille : Cette terrine est très forte « en chocolat », si vous souhaitez moins d'amertume, prenez du chocolat à 50% de cacao et ajoutez 40 g de sucre en poudre. Sinon, accompagnez cette terrine de crème anglaise ou de caramel au beurre salé pour contre carer l'amertume du chocolat !

1. Découpez 85g de beurre et demandez à votre enfant de le mettre dans une casserole. Faites-lui verser la crème liquide. Mettez sur feu doux et laissez fondre. Réservez dans la casserole hors du feu.
2. Pendant ce temps, avec votre enfant, cassez le chocolat en morceaux. Demandez-lui de les mettre dans la crème et le beurre liquides, mélangez et laissez fondre le chocolat.
3. Dans une jatte, coupez en petits morceaux les petits beures (ne les réduisez pas en miettes car ce qui est sympa c'est de sentir les morceaux de biscuits à la dégustation !)
4. Demandez à votre enfant de renversez avec vous le chocolat fondu dessus. Mélangez délicatement.
5. Chemisez (recouvrez) avec du papier cuisson -et non cellophane- un petit moule à cake rectangulaire ou une petite terrine même s'ils sont en silicone. Renversez avec votre enfant le mélange chocolat-biscuits dedans. Recouvrez de papier cuisson et laissez durcir au moins 4h dans le réfrigérateur. Sortez du réfrigérateur 30 minutes avant la dégustation. Démoulez avant de servir

Servez cette terrine seule, avec quelques fruits pelés, de la crème anglaise ou du caramel au beurre salé (recettes sur le blog).