|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES | |
| POUR LE GATEAU | POUR LA CREME |
| - 200 gr de beurre mou  - 100 gr de sucre en poudre  - 3 tablettes de chocolat de 200 gr  - 250 gr de biscuits cuiller ou boudoirs  - 3 oeufs | **- 1 litre de lait**  **- 8 jaunes d’œufs**  **- 150 gr de sucre en poudre**  **- 1 bâton de vanille**  **Ou acheter les briques de crème anglaise** |

### **POUR LE GÄTEAU**

Bien travailler les jaunes d’œufs avec le sucre.

Ajoutez le chocolat fondu au bain mari dans très peu d’eau et y incorporer

le beurre mou puis les 3 blancs en neige ferme.

Garnissez un moule à charlotte. Mettre les biscuits trempés dans de l’alcool ou sirop de fruit, tout autour du moule y compris le fond.

Emplissez de crème au chocolat et fermez en écrasant bien le gâteau.

Mettre au réfrigérateur jusqu’au lendemain.

#### POUR LA CREME ANGLAISE

Faire bouillir le lait avec le sucre et la vanille. Ajoutez les jaunes d’œufs un à un en tournant sans cesse pour ne pas faire de grumeau. Mettre au frais.

Démoulez le gâteau sur un plat et arrosez le de crème anglaise.

