



2 à 4 personnes



30 mn



Facile

Côté cuisine

Bûchette fondante au chocolat

Matériel



1 bouteille de lait (50cl)

Ingrédients



100g de chocolat à pâtisserie (noir, au lait, caramel...)



200ml de crème liquide entière



25g de beurre salé



40 g de noisettes (ou d'amandes) en poudre



ou 40g de biscuits (petit-beurre ou spéculoos...) en poudre

Décoration au choix :
sucre glace, poudre de cacao,
noix de coco, pastilles chocolatées
colorées, biscuits type « mikado »
côte à côte sur la longueur,
sucre coloré ...

Préparation

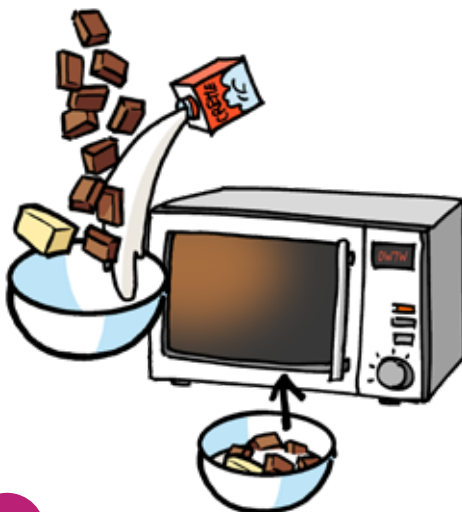
1

Découper avec un cutter la bouteille de lait dans sa longueur pour en faire un moule à usage unique.



2

Faire fondre doucement le chocolat, la crème et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes (à basse puissance).



3

Mélanger le tout puis ajouter la poudre (noisette et/ou biscuits).



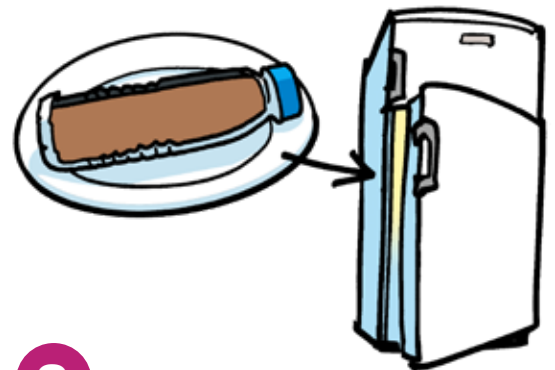
4

Verser dans la bouteille allongée sur une assiette.



5

Mettre au réfrigérateur pendant 6 à 12 heures.



6

Démouler délicatement sur une jolie assiette.



7

Décorer selon votre inspiration !

