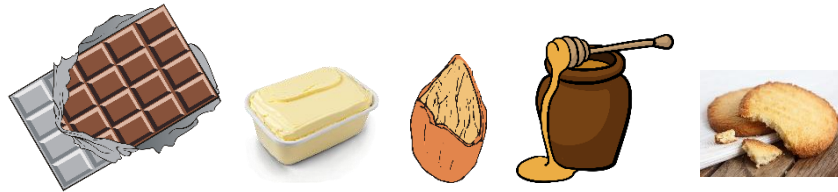


Ingrédients :

- 150g de gâteaux secs
- 100g de chocolats
- 50g de margarine
- 2 cuillères à soupe de miel
- un petit peu d'huile
- une amande ou une fève



Matériel :

- une cuillère à soupe
- une casserole
- une cuillère en bois pour mélanger
- un plat de 15 cm de diamètre
- du papier aluminium



Elaboration :

- 1-Casser le chocolat en petits morceaux et les mettre dans une casserole en ajoutant la margarine et le miel.
- 2-Chauffer doucement en n'oubliant pas de remuer le mélange. Emietter les gâteaux secs et les ajouter à la préparation. Mélanger le tout.
- 3-Préparer un moule en le tapissant avec une feuille d'aluminium huilée. Lorsque le chocolat est bien fondu et que tous les ingrédients sont bien mélangés, verser le tout dans le moule.
- 4-Cacher une amande ou une fève dans la préparation.
- 5-Mettre le tout au réfrigérateur pendant une heure.
- 6-Découper le gâteaux en petits carrés et partager-le.

Vive le roi ou vive la reine !

