

Biscottes au chocolat

Pour 4 personnes.

8 biscottes rondes ou toasts, pâte à tartiner au chocolat, demi-noix ou noisettes, 10 morceaux de sucre.

Prendre des biscottes rondes ou, à défaut, des rondelles de pain de mie grillées et beurrées.

Recouvrir 4 biscottes avec de la pâte à tartiner au chocolat, amollie à la chaleur. Recouvrir avec 4 autres biscottes que l'on tartinera également de chocolat. Garnir de demi-noix ou de noisettes et napper celles-ci de sauce caramel épaisse (10 morceaux, de sucre fondus dans la poêle avec une cuillerée d'eau, puis chauffés jusqu'à obtention d'un caramel doré; à ce moment, ajouter une cuillerée d'eau).

Servir chaud ou froid.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.