

Bouchées écossaises

Recette :

- Ingrédients

- ✚ 250g de biscuits secs,
- ✚ ½ boîte de 397g de lait concentré sucré,
- ✚ 100g de beurre,
- ✚ 50g de raisins secs
(macérés dans le rhum ou pas)
- ✚ 200g de chocolat à cuire
- ✚ 2 cuillères à soupe d'eau



- Préparation

- Ecraser 250g de biscuits secs.
- Mélanger le lait concentré sucré avec 100g de beurre.
- Chauffer à feux doux en remuant.
- Ajouter y les 50g de raisins secs (macérés dans le rhum ou pas) et les biscuits mixés. Bien mélanger le tout.
- Beurrer un plat rectangulaire.
- Y verser le mélange et laisser le refroidir.
- Faire fondre 200g de chocolat à cuire avec 2 cuillères à soupe d'eau
- Napper la préparation.
- Placer 2 h au réfrigérateur, puis découper.