

Gâteau petit Beurre et chocolat au lait

Ingrédients

- 18 petit [beurre](#)
- 1 bol de [lait](#) chaud
- 200 g de [chocolat](#) au [lait](#) de bonne qualité
- 5 cl de [lait](#) tiède
- 30 g de [beurre](#) en dés

Préparation

1. Trempez 6 petit beurre un à un dans le bol de lait chaud, puis déposez-les côte à côte dans un moule rectangulaire.
2. Faites un rectangle de 2 petit beurre de long et 3 petit beurre de large.
3. Si vous préférez un gâteau plutôt croquant, n'imbibez pas trop les biscuits de lait, si vous préférez un gâteau plutôt fondant, il faut les imbiber un peu plus, pour qu'ils soient plus ramollis.
4. Ensuite, faites fondre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre en faisant attention de ne pas "brûler" le chocolat, vous pouvez régler le micro-ondes sur 600W.
5. Ajoutez le lait tiède et mélangez le tout.
6. Étalez un tiers de cette préparation sur la couche de biscuits.
7. Renouvelez l'opération des biscuits imbibés et placez-les en une seconde couche, étalez une seconde couche de chocolat puis une troisième couche de biscuits imbibés et une troisième couche de chocolat pour finir le gâteau.
8. Placez le tout au réfrigérateur pendant une journée ou une nuit.
9. Sortez le gâteau à température ambiante une vingtaine de minutes avant de servir.
10. Bon appétit.