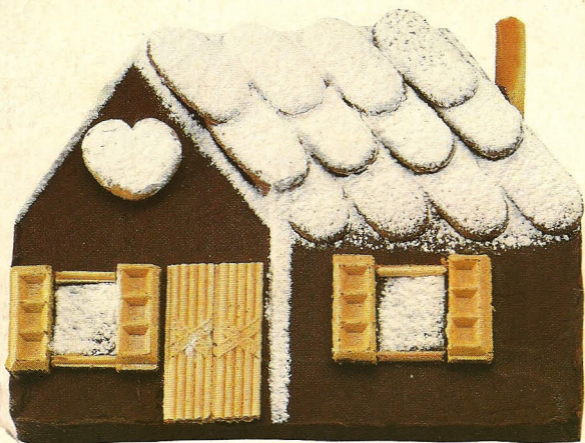


MENIER PATISSIER

LE CHALET EN CHOCOLAT



Pour 6 personnes

Préparation : 10 mn.

Cuisson : 1 h 15.

Décoration : 30 mn.

- 4 œufs
- 250 g de beurre
- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 5 barres de chocolat Menier Pâtissier
- langues de chat
- gaufrettes
- "Paille d'Or"
- 1 sablé cœur
- cigarette russe.

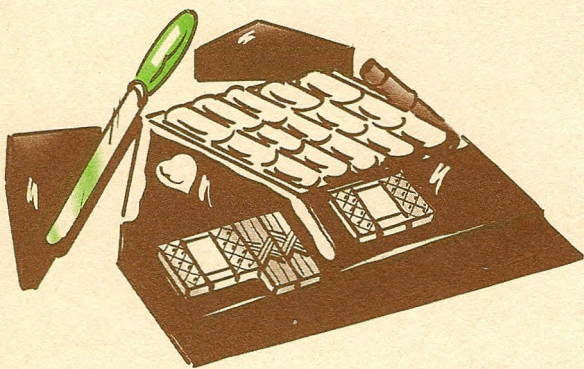
LE 4/4 AU CHOCOLAT

- Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre.
- Au fouet, battez les œufs et le sucre, et ajoutez le mélange beurre-chocolat toujours en battant.
- Incorporez la farine. Mélangez bien.
- Versez dans un grand moule rectangulaire beurré et fariné, et mettez au four, à 260° (therm. 7/8), pendant 1 h 15.
- Laissez refroidir, il sera alors plus facile à démouler.

DÉCOR

- Saupoudrez de sucre glace l'intérieur des fenêtres pour faire les vitres.
- Puis, avec du chocolat Menier Pâtissier fondu, ou de la confiture d'abricot, glacez le toit et posez les tuiles-langues de chat, en commençant par la rangée du bas.
- Pour la porte collez 2 "Paille d'Or" côte à côte avec du chocolat fondu ou de la confiture.
- Fixez de la même façon les volets-gaufrettes, et le sablé-cœur œil de bœuf.
- Posez la cheminée-cigarette russe.
- Enneigez le toit de sucre glace...
- Admirez et dévorez !

Petit conseil : pour que votre maison soit encore plus belle, glacez-la, avant de la décorer, de 5 barres de Menier Pâtissier fondues au bain-marie avec 50 g de beurre et 2 cuillères d'eau.



DÉCORATION MAISON

- Procédez ensuite au découpage (illustration ci-dessus).
- Puis, avec la pointe d'un couteau, délimitez le toit, les fenêtres et la porte ; la hauteur de la fenêtre sera égale à la hauteur d'une gaufrette-volet.