

Gâteau aux Thé-Brun



Travailler ensemble 60 grammes de beurre frais, 7 Cuillères à café de sucre semoule et un jaune d'œuf. Bien malaxer le tout.

Battre à part le blanc d'œuf, et lorsqu'il est monté légèrement, le mélanger à la pâte.

Prendre 24 Biscuits Thé-Brun, les tremper dans un café très fort, tiède ou froid. Étendre ensuite tour à tour une couche de ces biscuits (6 biscuits) et une couche de la crème obtenue ci-dessus.

Recouvrir enfin le gâteau d'une couche de chocolat rapé.

Ne pas passer ce gâteau au four,

Préparer la veille pour le lendemain.

Pour 10 ou 12 personnes, doubler les quantités.