



Desserts

## **Iceberg de chocolat**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

400 grammes de chocolat au lait  
250 grammes de beurre  
8 sachet de sucre vanillé  
20 centilitres de crème  
2 paquets boudoirs  
6 œufs

### **Méthode de préparation**

Séparez les blancs et les jaunes des oeufs et fouettez les blancs avec 3 sachets de sucre vanillé. Faites fondre le chocolat avec le beurre avec 3 sachets de sucre vanillé. Ajoutez les oeufs au chocolat et incorporez le mélange aux blancs d'oeufs à la spatule.

Plongez les biscuits au Madère dans le chocolat et empilez-les de manière à former une pyramide.

Fouettez la crème avec 2 sachets de sucre vanillé et enduisez la pyramide jusqu'à ce qu'elle soit totalement recouverte. Versez le reste de la sauce au chocolat sur la pyramide et mettez précautionneusement au réfrigérateur pendant 24 heures pour que tout soit solide. Retirez du réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.



