

Gâteau aux biscuits rose de Reims

Ingrédients pour 8 personnes.

- 2 gros paquets de biscuits de Reims rose
- 3 jaunes d'oeufs
- 250 g de beurre
- 60 g de lait
- 1/2 verre de Grand Marnier
- 1 plaque de chocolat à cuire.

Préparation.

- Mixer les biscuits roses en poudre.
- Ajouter les au beurre fondu, aux jaunes d'oeufs, au lait et au Grand Marnier.
- Bien mélanger.
- Tasser dans un saladier ou moule à cake selon la forme choisie.
- Mettre au réfrigérateur une journée.
- Sortir le gâteau le lendemain.
- Cuire le chocolat avec un peu de beurre et bien mélanger.
- Glacer le gâteau et laisser refroidir le glaçage.