

Les cubes aux pims



Tout le monde connaît les Pims ces biscuits (gênoises) recouverts d'une pellicule de chocolat qui elle-même recouvre de la confiture (d'orange, de framboise, de citron...).

Voici une recette où on les utilise pour les rendre encore plus gourmands !!!

On fait fondre 200 g de chocolat pâtissier noir avec 100 g de beurre doux, au bain marie.

On verse ce mélange, tiédi, sur le contenu d'un étui de Pims grossièrement hachés, et on mélange vivement.

On verse dans un plat à gratin couvert de papier cuisson.

On étale bien, et on met au frais et couvert, pour quelques heures.

On découpe au couteau passé sous l'eau chaude.

Adaptation d'une recette de **Elle**.