

CHAUSSENS CHAUSSENS AU CHOCOLAT



Temps de préparation
ENTRE 5 ET 15MIN



Difficulté
MOYEN



Thématique
PETIT-DÉJEUNER



Coût portion*
ENTRE 1 ET 2 EUROS



INGRÉDIENTS pour 1 portion



- 2 TRANCHES DE BRIOCHE
TRANCHÉE NATURE HARRYS
FOOD SERVICE

- 4 carrés de chocolat au lait aux
noisettes
- Sucre glace



SUIVEZ LA RECETTE !

1

Abaisser légèrement les tranches de brioche à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis tailler 4 bandes d'environ 4 cm de large.

2

Sur 2 bandes de brioche, répartir les carrés de chocolat en évitant les bords. Au besoin ajuster la taille des carrés de chocolat.

3

Recouvrir avec les 2 autres bandes de brioche et bien souder les bords avec les doigts.

4

Toaster vos chaussons au four.

5

Saupoudrer de sucre glace et servir bien chaud.

*Coût portion donné à titre indicatif, calculé sur les prix moyen du marché.