**[Gâteau aux petits Lu d'Emmanuelle](http://ideesgourmandes.canalblog.com/archives/2006/07/30/2379271.html%22%20%5Co%20%22G%C3%A2teau%20aux%20petits%20Lu%20d%27Emmanuelle)**

## http://p9.storage.canalblog.com/93/98/66866/5878710.jpg

* 3/4 d'un paquet de petits Lu
* 40g de meringue
* 100g de chocolat
* 300g de beurre
* 2 oeufs
* 150 gr de sucre poudre
* 50 gr de cacao

PREPARATION

\*Casser en gros morceaux 3/4 d'un paquet de petits Lu avec 40g de meringue.

\*Faire fondre 100g de chocolat avec 300g de beurre, laisser un peu refroidir, ajouter 2 oeuf légèrement battus, 150g de sucre et 50g de cacao, verser sur les morceaux de Lu et de meringues, mélanger bien et mettre dans un moule à cake en silicone ou filmé, tasser un peu et mettre au frais au moins 6 heures.

A déguster en fines tranches!