

# Fudge noir et blanc

*Temps de préparation : 20 minutes*

## **Ingrédients (pour 6 personnes) :**

- 250 g de chocolat blanc
- 200 g de lait concentré sucré
- 1 paquet de biscuits type Oreo (150g)

## **Préparation de la recette :**

1. Casser le chocolat en morceaux. Dans un bol, faire fondre avec le lait concentré pendant 3 min au four micro-ondes.
2. Écraser grossièrement les biscuits. Remuer le chocolat et le lait jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Chemiser de papier sulfurisé un moule carré d'environ 20 cm de côté. Déposer au fond les brisures de biscuits, puis verser le mélange chocolat-lait et aplatir le avec une feuille de papier sulfurisé de manière à obtenir une plaque de 3cm d'épaisseur.
4. Placer le moule au frais pendant 2h, puis découper le fudge en petits carrés de 5 cm de côté.

*Conseil : ce fudge se conservera au réfrigérateur pendant une semaine au maximum.*