

## Le diplomate au chocolat

*250 g de biscuits à la cuillère; un demi-dl de rhum blanc; 1 dl d'eau; des raisins secs; des amandes effilées; 2 dl de crème fraîche.*

*Crème au chocolat: 1 litre de lait; 100 g de chocolat noir; 100 g de sucre fin; 4 œufs; 1 cuillerée à café de maïzena.*

1. Faire chauffer le lait tout en remuant avec le sucre, le chocolat râpé. Batre les œufs dans une terrine avec la maïzena. Verser peu à peu le lait sur les œufs, tout en remuant. Remettre le tout sur le feu doux, sans laisser bouillir, jusqu'à ce que la crème épaississe.

2. Prendre un moule à charlotte. Dans une assiette, mélanger le rhum et l'eau. Tapisser le moule à charlotte de biscuits, que vous aurez trempés préalablement dans le mélange rhum-eau. Verser sur la première couche de biscuits, une couche de crème au cho-

colat, quelques raisins secs qui auront macérés dans le rhum, plus quelques amandes effilées. Alterner jusqu'au haut du moule. Laisser prendre au moins 6 heures au réfrigérateur. Vous pouvez faire ce diplomate deux jours d'avance. Garnir de crème Chantilly juste au moment de servir.