# Le glaçage au chocolat

**Ingrédients :**50g de sucre glace Extra Fluide Béghin-Say   
2 à 3 cuillerées à soupe d'eau   
150g de chocolat riche en cacao   
30g de beurre

**Préparation :**Diluez le sucre glace avec très peu d'eau. Le mélange doit rester épais et à peine coulant.   
Faites fondre au bain marie le chocolat dans 2 cuillerées d'eau avec le beurre.   
Versez le chocolat sur le sucre et mélangez bien.   
Glacez le chocolat et faites le sécher avan