

SAUCISSON AU CHOCOLAT



Ingrédients :

200 g de chocolat noir

100 g de beurre

75 g de sucre glace

20 Chamallows

100 g de biscuit sec (sablé, Spritz)

1 œuf

- Au bain marie ou au micro-ondes, faire fondre le chocolat et le beurre. Lorsqu'il est fondu, fouettez le vivement à la fourchette pour obtenir un chocolat lisse.
- Hors du feu, ajoutez l'œuf entier en mélangeant très vite, puis le sucre glace.
- Avec les mains, coupez les biscuits en petits morceaux et les Chamallows en 4.
- Mélanger le chocolat fondu, les biscuits et les Chamallows.
- Versez cette préparation sur une feuille de papier alu d'environ 30 cm de long. Replier l'alu tout autour de la préparation pour lui donner la forme d'un saucisson.
- Placez le saucisson au réfrigérateur pendant environ 6 heures ou une nuit.
- Ôter le papier d'aluminium et rouler le saucisson dans du sucre glace ou de la noix de coco.
- Couper des tranches de saucisson, conserver au frais, si il en reste.