

Saucisson au chocolat

Ingrédients (6 personnes)

- 150g de biscuits secs (style petit-beurre)
- Du papier alu ou film
- 8 chamallows
- 1 œuf
- 100g de beurre
- 100g de sucre glace (+ un peu pour la décoration)
- 200g de chocolat noir

Préparation

Étape 1 :

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes. Bien mélanger pour le rendre bien lisse. Laisser un peu refroidir.

Étape 2 :

Ajouter l'œuf au chocolat en fouettant surtout si le chocolat est encore un peu chaud.

Étape 3 :

Emietter les biscuits et découper les chamallows en petits cubes mettre du sucre glace pour qu'il ne colle pas.

Étape 4 :

Mélanger le tout et verser cette préparation sur du papier alu ou film (plus facile à démouler) comme un saucisson (environ 30 cm de long).

Étape 5 :

Replier le papier alu tout autour et lui donner la forme d'un saucisson.

Étape 6 :

Mettre au frigo pendant une nuit pour que le saucisson au chocolat durcisse.

Étape 7 :

Enlever l'aluminium ou le film et passer le saucisson dans le sucre glace. Ficelez le pour faire encore plus vrai.

Étape 8 :

Découper et servir sur une planche en bois comme pour un vrai saucisson !