

SAUCISSON AU CHOCOLAT



Ingrédients :

- 200g de chocolat pâtissier
- 90g de beurre
- 50g de sucre glace + un peu pour la décoration
- 1 œuf
- 150 g de biscuits « petits beurrés »
- 10 chamallows

Matériel :

- 1 petite casserole
- 1 saladier
- 1 cuillère en bois
- 1 planche
- des couteaux ou ciseaux
- du film étirable
- une balance

Préparation :

1. Dans une petite casserole faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux en mélangeant jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
2. Pendant ce temps, écraser les biscuits en petits morceaux et couper les chamallows en dés.
3. Verser le chocolat fondu dans un saladier, ajouter le sucre glace et l'œuf puis les biscuits et les chamallows en morceaux.
4. Verser sur une grande feuille de film étirable. Replier en donnant la forme d'un gros saucisson.
5. Mettre au frigo au moins 5 heures pour que le saucisson durcisse bien.
6. Avant de le servir, le rouler dans du sucre glace puis, le couper en tranches.