

Saucisson au chocolat

Ingrédients pour 6 personnes : 200 g de chocolat noir - 150 g de biscuit sec (petit-beurre) - 8 guimauves - 1 œuf - 100 g de sucre glace - 100 g de beurre

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

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

Emietter les biscuits et découper les chamallows en petits cubes.

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

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

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

Enlever le papier et passer le saucisson dans le sucre glace. Ficelez-le pour faire encore plus vrai.

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

Conseils

Vous pouvez remplacer les guimauves par des oléagineux de votre choix dans le saucisson au chocolat. Les amandes sont très bien, tout comme les morceaux de noisettes ou les noix de pécan.