

Saucisson au chocolat

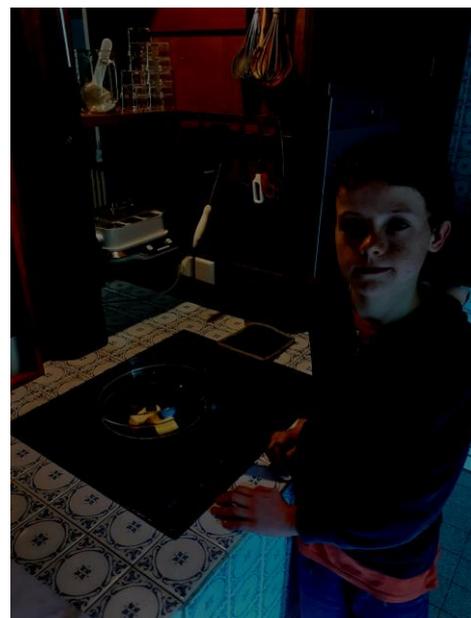
ingrédients :



- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 1 œuf
- 10 cubes de chamallows
- 150 g de petits beurrés ou sablés

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il bien lisse



soit

2. Hors du feu ajouter le sucre et l'œuf, puis les biscuits écrasés en petits morceaux et les chamallows coupées en dés



3. Verser sur une feuille de film plastique et replier en donnant la forme d'un gros saucisson



4. Mettre au frigo au moins 5 heures pour que cela durcisse bien
5. Avant de le servir le rouler dans du sucre glace

