

Saucisson au chocolat



Saucisson au chocolat

Difficulté : Très facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

200 gr de chocolat noir
100 gr de beurre
1 oeuf entier
100 gr de sucre glace
50 gr de sucre glace pour rouler le saucisson dedans
5 sablés
3 caramels au beurre salé
1 poignée de fruits secs comme : noix, noix de cajou, cranberries et raisins secs

Préparation

Dans un grand bol, casser la tablette de chocolat noir en morceaux et y ajouter le beurre idéalement coupé en carrés.

Faire chauffer au micro-ondes une petite minute.

Par la suite, verser le mélange chocolat-beurre dans une terrine.

Mélanger quelques instants avec un fouet après y avoir ajouter l'oeuf, le sucre glace, les biscuits, les caramels.

Verser le mélange dans une feuille d'aluminium et la formater pour lui donner l'aspect d'un gros saucisson.

Laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur pour qu'il durcisse bien.

Notes personnelles