







Recette du saucisson « chocolat

Ingrédients :

200 g chocolat (Nestlé dessert noir)

75 g beurre

2 jaunes œuf

15 petits beurre Lu

Sucre glace

- 1- Faire ramollir au micro onde ou bain marie le chocolat et le beurre pour obtenir une crème bien lisse
Quand le mélange a tiédi, y ajouter 2 jaunes d'œufs
- 2- Couper en très petits morceaux, les biscuits

Mélanger 1 et 2 et le façonner en « saucisson » sur un papier cuisson.
Si le mélange est trop mou, le mettre un peu au frigo avant.

Après 2 heures de frigo, recouvrir de sucre glace en frottant pour bien imprégner le chocolat.

A garder au frigo

Le sortir plusieurs heures avant dégustation