

Saucisson aux chocolats

Pour 12 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
chocolats noir	Kg	0,200		<p>Préparation et cuisson: 20 min + 5h de repos</p> <p>* Faire fondre le chocolat avec le beurre et mélanger pour obtenir une pâte bien lisse.</p> <p>* Couper les chamallows en petits dés et écraser les biscuits en petits morceaux.</p> <p>* Dans un saladier, mélanger le sucre et l'oeuf; ajouter le mélange au chocolat puis les petits beurres et les morceaux de chamallows.</p> <p>* Verser sur une feuille de film alimentaire ou de papier d'aluminium et replier en donnant la forme d'un saucisson.</p> <p>* Mettre au frigo pendant au moins 5 heures pour que ça durcisse bien.</p> <p>* Avant de servir coupé en tranches, vous pouvez le rouler dans du sucre glace.</p>
beurre doux	Kg	0,100		
chamallows	U	10,000		
œufs	U	1,000		
sucre glace	Kg	0,050		
petits beurres ou sablé	Kg	0,150		