

Saucisson au chocolat

Ingrédients :

180 g de chocolat noir

4 carrés de chocolat blanc

100 g de beurre

1 œuf

150 g de gâteaux Petit Beurre

1 sachet de sucre vanillé

quelques amandes

une dizaine de mini marshmallows (trouvé chez Auchan au rayon décoration pour la pâtisserie)

pépites nougatine (trouvé chez Auchan même rayon que ci-dessus)

sucre glace

Faire fondre le chocolat et le beurre. Le fouetter pour que le mélange soit bien lisse, y ajouter l'œuf. Emietter les biscuits, ajouter les mini marshmallows coupés en 4 pour simuler le gras, puis 3 cuillerées à café de pépites nougatine, les amandes coupées en petits morceaux, 4 carrés de chocolat blanc coupés en petits morceaux également.

Mélanger le tout.

Verser sur un film étirable, fermer le film et rouler pour faire un boudin d'à peu près 30 cm de long.

Mettre au réfrigérateur pour que cela durcisse (je fais la veille pour le lendemain).

Lorsque le saucisson est bien dur le passer dans le sucre glace.