



Saucisson en chocolat ou Salame di cioccolato

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 personnes

Préparation | 30 min

Repos | 1 nuit au frais

INGRÉDIENTS

- 190 g de chocolat noir
- 90 g de beurre
- 130 g de biscuits petit beurre
- 10 chamallows
- 20 g de sucre
- 1 œuf
- Sucre glace

Faire fondre le beurre et le chocolat. Ajoutez l'œuf, bien mélangez.

Émiettez vos biscuits et coupez en 4 chaque chamallows.

Incorporez vos chamallows et vos biscuits émiettez à la préparation au chocolat bien mélanger.

Versez votre "pâte" sur une feuille de film alimentaire, roulez et fermer le de manière à former un saucisson.

Réservez au frigo pendant 4 à 5h ou toute une nuit.

Saupoudrez de sucre glace et frottez le "saucisson" en chocolat pour l'effet trompe œil !

Attention, ce saucisson au chocolat ne se conserve que 3-4 jours à cause de l'œuf frais non cuit.