

Saucisson au chocolat



Ingrédients :

- 300 g de biscuits secs
- 200 g de chocolat noir
- 150 g de beurre tendre
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de rhum (facultatif)

Faire fondre au bain marie le chocolat puis laissez refroidir.

Dans un saladier émiettez les biscuits. Réservez-les.

Avec une spatule travaillez le beurre en pommade puis ajoutez le sucre, les œufs, le chocolat fondu et le rhum.

Mélangez bien le tout et versez ce mélange sur les biscuits en remuant bien.

Mettez la pâte dans du papier sulfurisé ou du papier film, tournez en serrant bien pour lui donner la forme d'un saucisson.

Couvrir avec du papier aluminium et placez au frais pendant 2 heures minimum.