

SAUCISSON AU CHOCOLAT

INGREDIENTS :

130 g de sucre
130 g de biscuits secs "type petits beurre
50 g de guimauve ou 12 chamalows
200 g de chocolat noir détaillés en morceaux
100 g de beurre coupé en morceaux
1 œuf

PREPARATION

Mettre le sucre dans le bol et mixer 5 secondes/vitesse 9
TRANSVASER le sucre glace dans un récipient et réserver

METTRE le chocolat dans le bol et MIXER 10 secondes/vitesse 9

RACLER les parois du bol à l'aide de la spatule.

AJOUTER le beurre et MIXER 2 minutes/50°/VITESSE 4

AJOUTER l'œuf et 100 g de sucre glace, puis MIXER 30 secondes/vitesse 4

INCORPORER cette préparation au mélange guimauve biscuits, puis transvaser sur une feuille de papier étirable.

ROULER en boudin.

RESERVER quelques heures au frigo pour que le "saucisson" chocolat se raffermisse.

SORTIR du frigo DEBALLER le saucisson et le rouler dans le reste de sucre glace.

Pour un effet encore plus saucisson, j'ai ENROULÉ le saucisson avec de la ficelle.

PRENDRE du papier sulfurisé (A aldi il ressemble à du papier de boucherie, METTRE de joli ruban.