

Saucisson au chocolat

Pour 8 personnes :

- 200 g de chocolat au lait pâtissier (1 tablette + 6 carrés de chocolat)
- 75 g de beurre
- 1 œuf
- 100 g de noisettes entières
- 6 à 7 biscuits sablés (type palets bretons)
- 2 cuillères à soupe de sucre glace

- Faire chauffer une poêle à sec, y déposer les noisettes, faire légèrement torréfier. Hacher grossièrement.
- Couper les biscuits en petits morceaux (sans les réduire en poudre).
- Tailler le beurre et le chocolat en morceaux. Placer dans une casserole, faire juste fondre au bain-marie (ou au micro-onde). Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Casser et déposer l'œuf entier en mélangeant énergiquement de manière à ne pas le cuire. Incorporer les noisettes et les biscuits. Déposer cette pâte sur du papier sulfurisé (ou film alimentaire), le façonner en long saucisson. Fermer, comme une papillote, et placer au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Retirer le saucisson du frais, lui donner une forme bien cylindrique en le roulant sur le plan de travail. Enlever le papier sulfurisé et le rouler dans le sucre glace.
- Couper délicatement en tranches et présenter sur une planche en bois avec un couteau.
- Déguster !

ASTUCES et GLOSSAIRE

Bain-marie : cuire une préparation dans un récipient (une casserole par exemple) lui-même placé dans un autre plus grand et contenant de l'eau bouillante.

Le bain-marie permet de faire cuire de manière douce une préparation délicate en évitant le contact direct avec une source de chaleur vive.

Torréfier : faire chauffer un aliment sans matière grasse pour exhaler son goût.

