

Recette de SAUCISSON au CHOCOLAT

4/6 PERSONNES. 12H au frais

- 200G de Chocolat noir 70% voire 80%
- 100G de beurre – 50 G de sucre
- 1 œuf
- 6 biscuits à la cuillère
- 50 G de noisettes (ou amandes, noix)
- Sucre glace



1- Fouettez l'œuf et le sucre

2-Faire fondre le chocolat et le beurre à l'aide d'un bain en remuant sans cesse avec une spatule en bois

3- Versez le chocolat fondu avec le beurre par-dessus le mélange 1

4-Rajoutez les biscuits à la cuillère écrasés

5-Incorporez les noisettes coupées en tranches avec un bon couteau ainsi que les petits bouts effrités

6 -Laissez tiédir et verser sur un film alimentaire et rouler pour former un boudin

Placer au frais 12h

7-Dérôler et enrober de sucre glace avant de servir

Bonne dégustation