

Saucisson au chocolat

Ingédients :

- 150 grammes de beurre
- 150 grammes de chocolat noir
- 1 paquet de biscuits (petit brun)
- 75 grammes d'amandes effilées
- 1 œuf entier
- sucre glace

Faire fondre le beurre avec le chocolat

Ajouter l'œuf entier bien battu

Remuer le tout

Dans un bol, écraser les biscuits et les amandes effilées

Les ajouter au beurre et au chocolat

Bien mélanger le tout et le déposer sur un film alimentaire

Rouler le mélange pour confectionner le saucisson

Mettre le saucisson au réfrigérateur pendant 3 heures

Enlever ensuite le film et rouler le saucisson dans le sucre glace

(ou dans un peu de farine pour obtenir un saucisson moins sucré)

Couper en tranches et déguster



Marie-José