

Saucisson au chocolat

Un saucisson sucré, ça existe et en plus c'est super bon ! La preuve :

Ingrédients

200 gr de chocolat

200 gr de biscuits type Petits beurre

100 gr de beurre

50 gr de sucre

1 œuf

Sucre glace

Matériel : Papier aluminium (ou film plastique)



Préparation



Faire fondre le chocolat avec le beurre. Bien mélanger et y ajouter le sucre et l'œuf entier. Mélanger à nouveau.



Ecraser les biscuits en morceaux grossiers : ils ne doivent pas être complètement réduits en poudre, mais pas trop gros également. A faire avec les enfants : Mettre les petits beurre dans 1 sac congélation fermé et taper dessus avec les poings ou un rouleau de pâtisserie. Les enfants adorent !!!



Ajouter les biscuits écrasés au mélange chocolat. Mélanger, et déposer la moitié sur une feuille d'aluminium ou film alimentaire



Rouler en gros boudin, et resserrer les bouts en tournant, en donnant une forme de saucisson. Si vous avez trop de pâte, en faire un deuxième. Mettre au frais pour 2 heures.
(Pour aller plus vite, vous pouvez les placer une demi-heure au congélateur, mais attention à ne pas les oublier !)



Ôter l'aluminium des saucissons, et les saupoudrer de sucre glace. Passer les mains dessus pour qu'il adhère bien.



Et voilà, votre saucisson au chocolat est prêt !