

SAUCISSON AU CHOCOLAT






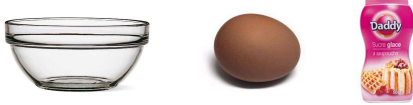




Ingrédients :

					
180 g de chocolat noir	100 g de beurre	100 g de sucre glace	1 oeuf	8 chamallows	150 g de petits beures

Ustensiles :

							
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 balance	1 assiette	Du papier cuisson	1 micro-ondes	1 frigo

Préparation :

1		Casse le chocolat en morceaux dans un saladier.
2		Coupe le beurre et ajoute-le au chocolat. Fais fondre doucement au micro-ondes.
3		Émiette les petits beures et coupe les chamallows en petits dés.
4		Ajoute l'oeuf au mélange chocolat-beurre, puis le sucre glace. Mélange bien.
5		Ajoute les petits beures et les chamallows en mélangeant doucement.
6		Verse la préparation sur une feuille de papier cuisson. Replie la feuille pour donner une forme de saucisson.
7		Place le saucisson au frigo pendant 6 heures, ou au congélateur pendant 1 heure.
8		Avant de servir, retire le papier sulfurisé et roule le saucisson dans le sucre glace.