

Le saucisson au chocolat de Florent

INGREDIENTS

- 200g de chocolat
- 100g de beurre
- 50g de sucre glace
- 1 œuf
- 10 cubes de guimauve ou chamallow
- 150g de petits beurrés ou sablés



PREPARATION

1. Fais fondre le chocolat avec le beurre et mélange jusqu'à qu'il soit bien lisse.
2. Hors du feu, ajoutes-y le sucre et l'œuf, puis les biscuits écrasés en petits morceaux et la guimauve coupée en dés.
3. Verse-le sur une feuille de cellophane et replie-le en donnant la forme d'un gros saucisson.
4. Mets-le au frigo au moins 5 heures pour qu'il durcisse bien.
5. Avant de le servir, roule-le dans du sucre glace.

Mets une planche à découper dessous et le tour est joué !

Sache que ta famille n'y verra que du feu !