



Saucisson au chocolat (trompe l'oeil)

Ingredients

160g de petits beurre

30g de chamallows

200g de chocolat noir

100g de beurre

1 oeuf

Étape de la recette

Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain marie.

Mixer les petits beurre et les chamallows ensemble.

Ajouter l'oeuf au chocolat fondu, puis incorporez la mixture de petits beurre.

Former un saucisson l'intérieur d'un film alimentaire et laisser durcir au frais 4h

Pour finir rouler le saucisson dans du sucre glace (enlever le film avant bien sûr)