

Saucisson en Chocolat

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 25 minutes

Réfrigérateur : 2 heures

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	200g
- BEURRE DE CUISSON	100g
- SUCRE IMPALPABLE	100g + 2 c à soupe
- OEUF(S)	1
- BISCUITS "PETIT-BEURRE"	18
- MARSHMALLOWS	4 - 5 (blancs)
- PAPIER SULFURISE	1 grande feuille



Recette:

- Dans un saladier, cassez les morceaux de chocolat fondant et placez-les au micro-onde 2 min 30 secondes à 750W.
- Ajoutez ensuite le beurre en morceaux et repassez au micro-onde 45 secondes.
- Mélangez au fouet, jusqu'à obtention d'un ensemble lisse. Joignez alors le sucre impalpable et l'œuf. Continuez à mélanger au fouet.
- Ecrasez les biscuits entre vos mains sans les réduire entièrement en poudre (il doit rester de petits morceaux). Ajoutez-les au mélange chocolaté.
- Arrachez avec vos doigts de petits morceaux de marshmallows et joignez-les également au mélange.
- Homogénéisez le tout.
- Étalez la feuille de papier sulfurisé et déposez-y la préparation sur une ligne. Enroulez en forme de saucisson, resserrez les extrémités en les tournant tout comme un papier de bonbon.
- Faites durcir quelques heures au frigo, puis laissez un moment à température ambiante.
- Déballez le saucisson, roulez-le dans le reste de sucre impalpable et coupez-le en rondelles (tout comme un saucisson traditionnel).