



Saucisson au chocolat



200g de chocolat

100g de beurre

100g de sucre glace

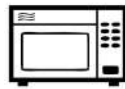
1 oeuf



150g de biscuits (sablés ou petit-beurre)



Mettre le chocolat et le beurre dans un saladier.



Mettre le saladier dans le micro-ondes.



Mélanger le chocolat et le beurre fondus.



Mélanger l'oeuf et le sucre glace dans le saladier.



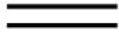
Casser encore et encore les biscuits.



Mélanger les biscuits dans le saladier.



Mettre la pâte sur du film étirable.



Rouler pour faire comme un saucisson. (30cm)



Mettre le saucisson au chocolat dans le frigo.



Attendre quelques heures.



Le saucisson au chocolat est dur.



Rouler le saucisson au chocolat dans du sucre glace.



Couper et manger.