**Saucisson au chocolat**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Saucisson au chocolat  |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Facile | Petit Prix |  |

 |
| **Pour 6 personnes :**  200 g de [chocolat noir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat-noir/)  100 g de beurre  1 œuf entier  100 g de [sucre glace](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre-glace/) + 50 autres grammes pour rouler le [saucisson](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-saucisson/) dedans  5 sablés ou boudoirs 3 caramels au beurre salé (facultatifs) 1 poignée de fruits secs ([noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix/), [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix/) de cajou, [cranberries](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-cranberries/) et [raisins](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin/) secs) (facultatif) |
| **Préparation :** 30 mn **Cuisson :** 0 mn **Repos :** 720 mn **Temps total :** 750 mn  |
|  |

 |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
| * **Préparation**
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Saucisson au chocolat |  1     Dans un grand bol, casser la tablette de [chocolat noir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat-noir/) en morceaux et y ajouter le [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) idéalement coupé en carrés. Faire chauffer au [micro-ondes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-micro-ondes/) une petite minute.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Saucisson au chocolat |  2     Par la suite, verser le mélange chocolat-beurre dans une terrine.Mélanger quelques instants avec un fouet après y avoir ajouter l'œuf, le [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) glace, les biscuits et les caramels.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Verser le mélange sur une feuille d'aluminium et lui donner l'aspect d'un gros saucisson.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur pour que le [saucisson](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-saucisson/) durcisse bien.Après cette opération, rouler le [saucisson](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-saucisson/) dans du [sucre glace](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre-glace/) et le couper en tranches.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** C'est une friandise idéale pour accompagner le thé ou le café de l'après-midi. |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |