**Saucisson au chocolat**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Saucisson au chocolat](javascript:openWindow('/femmes/cuisine/cgi/recette/image.php?f_id_recette=341512&f_cle_recette=6278578200');) |  | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | 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. | |
| |  | | --- | |  | |