



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

Dans le bol mettre les petits beurre et les chamallows 6s/vitesse 5.5, puis transvaser

Dans le bol mettre le beurre et le chocolat 4min/50°C/vitesse 2.5

Ajouter l'oeuf 10s/vitesse 4

Racler les bords et ajouter le mélange petits beurre et chamallows mixés 25s/sens inverse vitesse 1.5

Former un saucisson à 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 biensûr :D)