

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/50C/vitesse 2.5

Ajouter l'oeuf 10s/vitesse 4

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

Former un saucisson l'intrieur d'un film alimentaire et laisser durcir au frais 4h

Pour finir rouler le saucisson dans du sucre glace (enlever le film avant biensr :D)

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr