

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

Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain marie.

Mixer les petits beurre et les chamallows ensemble.

Ajouter l'oeuf au chocolat fondu, puis incorporez la mixture de petits beurre.

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

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